BEEM

Elements of Lifestyle

Bedienungsanleitung

User Manual
Mode d'emploi
Manual de instrucciones
Gebruiksaanwijzing
Руководство по эксплуатации

Cucinetta
Fire & Sun

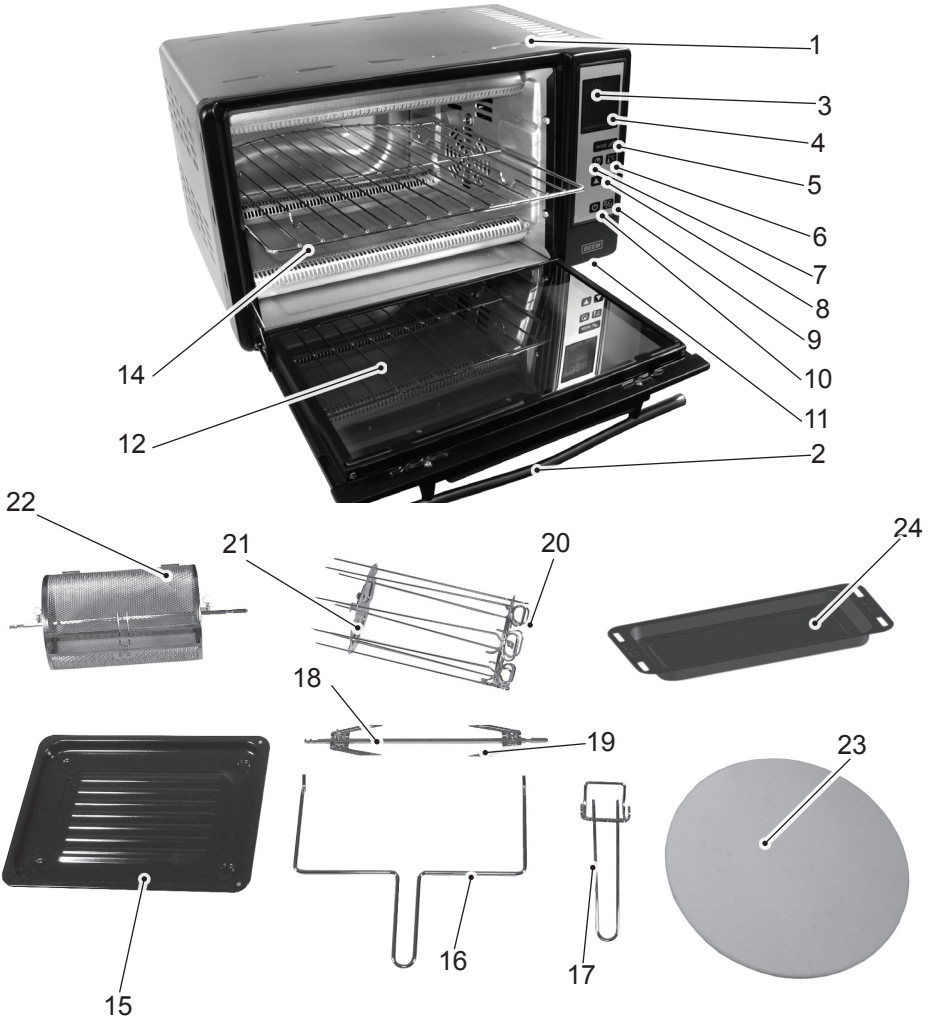
Infrarot-Ofen
Infrared oven
Four infrarouge
Horno de infrarrojos
Infrarood- oven
Инфракрасная печь

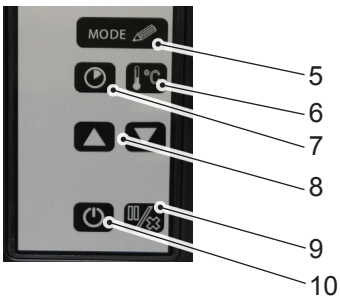
Technische Daten - Technical data - Caractéristiques techniques - Datos técnicos - Technische gegevens - Технические параметры

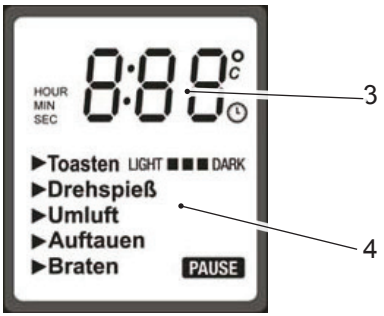
Modell - Model - Modèle - Modelo - Model - Модель	Infrarot-Ofen Infrared oven Four infrarouge Horno de infrarrojos Infrarood- oven Инфракрасная печь **Cucinetta**
Typnummer - Type number - Numéro de type - N.º de tipo - Typenummer - Номер типа	B25.001
Abmessungen (L x B x H) - Dimensions (L x W x H) - Dimensions (L x l x H) - Dimensiones (F x A x A) - Afmetingen (L x B x H) - Размеры (Д x Ш x В)	380 x 450 x 270 mm
Gewicht - Weight - Poids - Peso - Gewicht - Вес	8,77 kg
Betriebsspannung - Operating voltage - Tension de service - Tensión de servicio - Bedrijfsspanning - Рабочее напряжение	220 - 240 V~
Netzfrequenz - Mains frequency - Fréquence secteur - Frecuencia de red - Netfrequentie - Частота сети	50Hz
Leistung - Power - Puissance - Potencia - Prestaties - Мощность	1300 W
Schutzklasse - Protection class - Classe de protection - Categoría de protección - Beschermingsklasse - Класс защиты	I

Ersatzteile und Zubehör - Spare parts and accessories - Pièces de rechange et accessoires - Piezas de repuesto y accesorios - Reserveonderdelen en accessoires - Запасные части и принадлежности

Ersatzteile und Zubehör erhalten Sie über unsere Homepage oder auf Anfrage bei unserem Kundenservice.
Spare parts and accessories are available on our homepage or on request from our customer service.
Vous pouvez obtenir les accessoires et les pièces de rechange via notre site Web ou sur demande auprès de notre service après-vente.
Los repuestos y accesorios los puede adquirir en nuestra página web a petición en nuestro servicio técnico autorizado.
Onderdelen en toebehoren zijn verkrijgbaar via onze homepage of op aanvraag bij onze klantenservice.
Запасные части и принадлежности можно приобрести на нашем сайте в Интернете или по запросу в нашей сервисной службе.


1
3
4
5
6
7
8
9
10
11
14
12
2
22
21
20
24
18
19
23
15
16
17


MODE
5
6
7
8
9
10


HOUR
MIN
SEC
3
▶Toasten LIGHT DARK
▶Drehspieß
▶Umluft
▶Auftauen
▶Braten
PAUSE
4

(DE) Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

(EN) Copyright

This document is copyrighted. Any duplication or reprinting, in whole or in part, and the reproduction of the illustrations, even in modified form, is only permitted with the written approval of the manufacturer.

(FR) Droits d'auteur

Ce document est soumis à la protection des droits d'auteur. Toute reproduction ou impression ultérieure, même partielle, ainsi que la retranscription d'illustrations, même modifiée, est seulement possible sur autorisation écrite du fabricant.

(ES) Derechos de autor

Este documento está protegido por las leyes de derechos de autor. Queda prohibida la reproducción y reimpresión total o parcial del manual, así como la copia de sus ilustraciones, con o sin modificaciones, sin la autorización por escrito del fabricante.

(NL) Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Iedere vermenigvuldiging resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, is uitsluitend met schriftelijke toestemming van de fabrikant toegestaan.

(RU) Авторское право

Настоящий документ защищен авторским правом. Тиражирование или перепечатка, в том числе частичная, а также воспроизведение рисунков, в том числе в измененном виде, допускаются только с письменного согласия изготовителя.

Inhalt

Sicherheitshinweise 1
Inbetriebnahme 4
Gerätebeschreibung 5
Bedienfeld 5
Funktionen des Ofens 6
Bedienung und Betrieb 7
Reinigung und Pflege 10
Lagerung 11
Allgemeines 11
Störungsbehebung 12

Sehr geehrter Kunde,
lesen Sie vor Verwendung des Gerätes die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise zu Inbetriebnahme, Sicherheit, bestimmungsgemäßem Gebrauch sowie Reinigung und Pflege.
Schlagen Sie die Ausklappseiten am Anfang und Ende der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Sicherheitshinweise

◆ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.

◆ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

◆ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

◆ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

◆ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

◆ Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachhändlern oder vom Werkskundendienst durchführen. Dies gilt insbesondere für den Austausch einer beschädigten Anschlussleitung. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Gewährleistungs- oder Garantieanspruch.

◆ Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

◆ Eine Reparatur des Gerätes während der Gewährleistungs- oder Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei Beschädigungen und nachfolgenden Störungen kein Gewährleistungs- oder Garantieanspruch mehr.

◆ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.

◆ Bei Stromausfall trennen Sie das Gerät vom Netz, um ein unbeabsichtigtes Wiedereinschalten des Gerätes zu vermeiden.

◆ Betreiben Sie das Gerät nicht im Dunkeln.

⚠ GEFAHR

Gefahr durch elektrischen Strom!

► Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Netzleitung oder der Netzstecker beschädigt sind.

► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.

► Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

► Fassen Sie das Netzkabel nicht mit nassen Händen an, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen.

► Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,

- wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
- wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
- bevor Sie das Gerät reinigen.

Erstickungsgefahr!

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

► Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.

► Fassen Sie das Gerät während des Betriebes nur am Griff oder an den Bedienelementen an.

► Benutzen Sie Topflappen oder Küchenhandschuhe zum Entnehmen von heißen Behältern aus dem Ofen.

► Tragen oder bewegen Sie das Gerät nicht im Betrieb.

► Verwenden Sie die mitgelieferten Greifer, um den Grillrost, das Back- und Fettauffangblech, den Drehspieß sowie den Frittierkorb zu entnehmen.

► Gießen Sie keine Flüssigkeiten auf das heiße Backblech. Wenn die Flüssigkeit in Berührung mit der heißen Oberfläche kommt, verdampft sie sehr schnell und spritzt und kann so zu Verletzungen führen.

► Vorsicht beim Grillen von stark fetthaltigen Lebensmitteln. Heißes Fett kann spritzen und zu Verbrennungen führen.

► Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung abkühlen.

Brandgefahr

► Verwenden Sie das Gerät nie in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Materialien, wie z. B. Gardinen.

► Verwenden Sie nur hitzebeständige Formen und Behälter aus Glas, Keramik oder Metall zur Zubereitung der Speisen.

► Stellen Sie die Formen und Behälter immer auf den Bratrost, niemals direkt auf die Heizelemente.

► Verwenden Sie keinen Bratschlauch.

► Stellen oder legen Sie nichts auf das Gerät.

► Decken Sie das Gerät im Betrieb nicht ab.

► Das Gerät ist nur zur Zubereitung von Lebensmitteln geeignet. Lassen Sie keine anderen Gegenstände im Gerät liegen.

ACHTUNG

► Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht an der Netzleitung selbst.

► Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.

► Halten Sie mit den Zubehörteilen und dem Gargut einen Mindestabstand von 3 cm zu den Heizelementen ein.

► Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine scharfen Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur zum Toasten, Backen, Grillen, Braten und Auftauen von Lebensmitteln für die Verwendung im Haushalt oder ähnlichen, nicht gewerblichen Bereichen bestimmt, wie zum Beispiel Personalküchen in Läden, Cafés, Büros oder einem anderen beruflichen Umfeld; landwirtschaftliche Anwesen; Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels oder anderen Wohnanlagen; Bed and Breakfast-Gasthäuser.
Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.
► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.
Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:
◆ Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, wärmebeständige und gegen Fettspritzer unempfindliche Unterlage.
◆ Die Oberflächen von Möbeln enthalten möglicherweise Bestandteile, die die Standfüße des Gerätes angreifen und aufweichen können. Legen Sie gegebenenfalls eine Unterlage unter die Standfüße des Gerätes.
◆ Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf. Der Abstand zu Wänden, Möbeln und anderen Gegenständen muss mindestens 15 cm betragen.
◆ Stellen Sie das Gerät nicht unter einen Hängeschrank.
◆ Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
◆ Legen Sie keine Tischdecke, Tücher oder Servietten unter die Stellfüße des Gerätes, damit es nicht wegrutscht.
◆ Stellen Sie das Gerät nicht an die Kante der Abstellfläche, es könnte herunterfallen.
◆ Das Gerät darf nicht im Freien betrieben und gelagert werden.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:
◆ Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektrofachhändler.
◆ Die Steckdose muss mindestens über eine 16A-Sicherung abgesichert sein.
◆ Vergewissern Sie sich, dass die Netzleitung unbeschädigt ist und nicht über heiße Oberflächen und/oder scharfe Kanten verlegt wird.
◆ Die Anschlussleitung darf nicht straff gespannt sein, geknickt, gequetscht oder verknotet werden oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
◆ Wickeln Sie die Anschlussleitung immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen.

◆ Soll das Gerät über ein Verlängerungskabel angeschlossen werden, muss der Kabelquerschnitt mindestens 1,5 mm² betragen.
◆ Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektrofachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.
◆ Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass keine Stolpergefahr besteht.

Verwendete Symbole

⚠ GEFAHR

Wird verwendet für eine unmittelbar drohende Gefahr, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.
► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

⚠ WARNUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen könnte.
► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

ACHTUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu leichten Verletzungen oder zu Sachschäden führen kann.
► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

HINWEIS

► Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Inbetriebnahme

Auspacken

1. Entnehmen Sie das Gerät, alle Zubehörteile und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2. Entfernen Sie vor dem Erstgebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien vom Gerät und den Zubehörteilen.
3. Prüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

HINWEIS

► Entfernen Sie niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise.
► Bewahren Sie die Originalverpackung während der Gewährleistungs- bzw. Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Gewährleistungs- bzw. Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können. Transportschäden führen zum Erlöschen des Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruchs.

Vor dem ersten Gebrauch

Heizen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch für ca. 10 Minuten auf, um evtl. Montagerückstände (Fette) zu beseitigen.
Gehen Sie hierzu wie folgt vor:
1. Wählen Sie die Einstellung Umluft und stellen Sie, wie im Kapitel ***Temperatur einstellen (S. 6)*** beschrieben, die höchste Temperatur ein.
2. Stellen Sie die Garzeit, wie im Kapitel ***Garzeit einstellen (S. 6)*** beschrieben, auf 10 min ein.
3. Drücken Sie die Taste ⏻ (10).
4. Öffnen Sie nach Funktionsende die Ofentür und lassen Sie das Gerät auslüften.
5. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
6. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
7. Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 10)*** beschrieben.

HINWEIS

► Bei der ersten Inbetriebnahme können durch produktionsbedingte Zusätze, wie z. B. Fette, Geruch oder leichter Rauch entstehen. Dies ist völlig normal! Sorgen Sie daher für ausreichende Belüftung.

Gerätebeschreibung

Lieferumfang/Geräteübersicht

(Abbildungen siehe Ausklappseite)

1 Gehäuse
2 Türgriff
3 Display
4 Funktionsanzeige
5 Taste MODE (Funktion)
6 Taste Temperatureinstellung °C
7 Taste Zeiteinstellung
8 Tasten ▲▼
9 Taste Pause/Cancel
10 Taste Start
11 Standfüße
12 Ofentür
13 Abstandhalter Rückseite (ohne Abbildung)
14 Grillrost
15 Backblech
16 Drehspießgreifer
17 Greifer Grillrost und Backblech
18 Drehspieß
19 Halteklammern Drehspieß
20 Schaschlik-Spieße (8 Stck.)
21 Träger Schaschlik-Spieße
22 Frittierkorb
23 Pizzastein
24 Fettauffangblech
25 Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)

Bedienfeld

Im Display (3) wird angezeigt, welche Garzeit, Temperatur und Funktion eingestellt ist. Die gewählte Funktion wird durch ein rotes Dreieck markiert. Während der Einstellung der Garzeit und der Temperatur blinkt die entsprechende Zahl.

HINWEIS

► Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton quittiert.

Ein-/Ausschalten

Zum Einschalten des Gerätes drücken Sie die Taste (10). Auf dem Display leuchten die Funktionen auf. Durch Drücken der Taste MODE (5) wählen Sie die gewünschte Funktion aus. Nochmaliges Drücken der Taste startet die gewählte Funktion.

HINWEIS

► Stellen Sie vor dem Funktionsstart die Temperatur und Garzeit ein, wie im Kapitel ***Temperatur einstellen (S. 6)*** und Kapitel ***Garzeit einstellen (S. 6)*** beschrieben.

Pausetaste/Cancel

1. Drücken Sie 1 x die Taste Pause/Cancel (9), um die laufende Funktion anzuhalten. Sie können den Garvorgang prüfen oder Einstellungen ändern.
2. Drücken Sie die Taste Start (10) , um den Garvorgang fortzusetzen.
3. Drücken Sie 2 x die Taste Pause/Cancel (9), um alle Funktionen zu beenden und die Einstellungen zurückzusetzten. Das Gerät schaltet sich nach ca. einer Minute automatisch aus.

Funktionen des Ofens

Drücken Sie zunächst die Taste ⏻, um die Taste MODE zu aktivieren. Mit der Taste MODE (5) stellen Sie die einzelnen Funktionen ein.

Funktion	Oberhitze	Unterhitze	Umluft-gebläse	Rotation	Grundeinstellung
Toasten	✓	✓	–	–	Die zuletzt verwendete Einstellung blinkt.
Drehspieß	✓	–	–	✓	Temperatur blinkt bei 200 C°.
Umluft	✓	✓	✓	–	Temperatur blinkt bei 215 C°.
Auftauen	–	(ca. 50 °C)	✓	–	Zeitanzeige blinkt bei 1 min 00 sec.
Braten	✓	–	–	–	Temperatur blinkt bei 175 C°.

HINWEIS

► Der Wechsel zwischen den Funktionen ist nur möglich, wenn keine Funktion in Betrieb ist.

Temperatur einstellen

1. Drücken Sie die Taste °C (6).
2. Wählen Sie mit den Tasten ▲ und ▼ (8) die gewünschte Temperatur.

Die Temperatureinstellung wird im Display angezeigt (3).
Die Temperatur lässt sich jederzeit während des Garvorganges ändern.

Funktion	Temperaturbereich
Toasten	Grundeinstellung nicht veränderbar
Drehspieß	100 °C – 230 °C
Umluft	100 °C – 230 °C
Auftauen	50 °C
Braten	100 °C – 230 °C

HINWEIS

► Die veränderbaren Temperaturbereiche lassen sich mit den Tasten ▲ und ▼ in 5 °C–Schritten erhöhen oder verringern.

Garzeit einstellen

1. Drücken Sie die Taste Zeiteinstellung (7).
2. Wählen Sie mit den Tasten ▲ und ▼ (8) die gewünschte Garzeit aus.

Die eingestellte Garzeit wird im Display (3) angezeigt.
Die Garzeit lässt sich auch während des Garvorganges verändern.
Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein akustisches Signal. Im Display blinkt END und das Gerät schaltet sich nach ca. einer Minute automatisch aus.

Funktion	Zeiteinstellung
Toasten	Stufenlos von leicht braun („light“ 2 min 30 sec) bis dunkel („dark“ 6 min 10 sec.) in 30-Sekunden-Schritten.
Dreh-spieß	1 min bis 30 min in 1-Minuten-Schritten. 30 min bis 3 h in 5-Minuten-Schritten.
Umluft	1 min bis 30 min in 1-Minuten-Schritten. 30 min bis 3 h in 5-Minuten-Schritten.
Auftauen	1 min bis 30 min in 1-Minuten-Schritten. 30 min bis 3 h in 5-Minuten-Schritten.
Braten	1 min bis 30 min in 1-Minuten-Schritten. 30 min bis 3 h in 5-Minuten-Schritten.

Bei der Zubereitung von Toast beeinflussen Sie die Zeit indirekt. Durch die Wahl der Bräunungsstufe wird die Zeit vom Programm „Toasten“ automatisch vorgegeben. Siehe Kapitel ***Zubereitung - Toasten (S. 8)***.

Bedienung und Betrieb

Fettauffangblech einsetzen

Legen Sie das Fettauffangblech (24) von vorne zwischen die unteren Heizelemente.

Verwendung der Greifer (Bilder A1-A3)

Zum Entnehmen des Fettauffangblechs benötigen Sie den Drehspießgreifer (16):
1. Stecken Sie die Aufnahmehaken des Greifers von oben in die Löcher des Fettauffangblechs.
2. Bringen Sie den Griff des Greifers in eine waagrechte Position, um das Fettauffangblech nach oben und nach vorne zu heben.

Zum Entfernen des Drehspießes (18) benötigen Sie ebenfalls den Drehspießgreifer (16).

1. Führen Sie den Greifer für den Drehspieß (16) so in das Gerät, dass die Aufnahmehaken des Greifers sich unter den dafür vorgesehenen Absätzen des Grillspießes befinden (Bild A1).
2. Hängen Sie den Drehspieß durch leichtes Anheben auf der linken Seite zuerst aus.
3. Ziehen Sie den Drehspieß vorsichtig heraus, so dass sich das in der Drehvorrichtung eingesteckte Ende lösen kann.
4. Entnehmen Sie den kompletten Drehspieß.

Um das Backblech bzw. den Grillrost zu entnehmen, benötigen Sie den kleinen Greifer (17):
1. Führen Sie ihn in einem leichten Winkel von oben an das Backblech heran (Bild A2).
2. Stecken Sie den Greifer so ein, dass die größeren Haken oberhalb und die Abstützung unterhalb des Backblechs sind.
3. Bringen Sie den Greifer in eine waagerechte Position.
4. Heben Sie während des Ausziehens das Backblech leicht an, um ein Lösen des Greifers zu vermeiden.
5. Entnehmen Sie das Backblech.
6. Um den Grillrost zu entfernen, gehen Sie wie bei bei dem Backblech vor. Beachten Sie aber, dass die kleineren Haken des Greifers in den Grillrost eingehängt sind (Bild A3).

HINWEIS

► Legen Sie wenn möglich den Drehspieß bei der Entnahme auf das Backblech, um vom Grillgut heruntertropfendes Fett aufzufangen.
► Halten Sie das Backblech waagerecht, damit kein heißes Fett ausläuft.
► Benutzen Sie Küchenhandschuhe, um sich nicht am heißen Fett zu verbrennen.
► Legen Sie eine hitzebeständige Unterlage zum Ablegen der heißen Teile bereit.

Allgemeine Hinweise

◆ Die Speisen sollten Raumtemperatur haben, da gefrorene Speisen eine längere Garzeit benötigen und dadurch austrocknen können.

◆ Um besonders gute Ergebnisse zu erzielen, heizen Sie das Gerät kurz vor. Beobachten Sie den Garvorgang aufmerksam und regulieren Sie die Temperatur – wenn es nötig ist.
◆ Mit dem Gerät können Sie die unterschiedlichsten Speisen zubereiten, z. B. Würstchen, Steaks, Braten, Geflügel, Rollbraten, Gemüse, Aufläufe, Toast, Pizza, Kuchen etc.
◆ Das Gerät ist besonders geeignet für die schnelle und fettarme Zubereitung von Speisen. Die Garzeit im Infrarotofen ist im Vergleich zum herkömmlichen Backofen kürzer.

HINWEIS

► Während des Garvorganges kann es zu Kondensbildung an der Ofentür kommen.

Gerät betreiben

1. Setzen Sie ggf. das Fettauffangblech ein.
2. Drücken Sie die Taste Start ⏻, um die Funktionen des Ofens zu aktivieren.
3. Wählen Sie die geeignete Funktion, siehe Tabelle ***Funktionen des Ofens (S. 6)***.
4. Stellen Sie die Gartemperatur ein, siehe ***Temperatur einstellen (S. 6)***.
5. Stellen Sie die Garzeit ein, wie im Kapitel ***Garzeit einstellen (S. 6)*** beschrieben.
6. Drücken Sie die Taste Start ⏻ (10).

HINWEIS

► Die Temperatur- und Garzeiteinstellungen können Sie während des Garvorganges jederzeit ändern.
► Das Gerät quittiert jede Ihrer Eingaben mit einem Tonsignal.

Zubereitung

Toasten

Mit dieser Funktion können Sie Toasts zubereiten sowie Brötchen, Baguettes und Brezeln aufbacken.
1. Schieben Sie den Grillrost in die mittlere Schiene.
2. Wählen Sie mit der Taste Mode ✎ die Funktion „Toasten“.
3. Stellen Sie den gewünschten Bräunungsgrad mit den Tasten ▲ und ▼ (8) ein:
− „light“ steht für helles Ergebnis,
− „dark“ steht für dunkles Ergebnis.
4. Die vom Programm vorgegebene Zeit wird im Display angezeigt.
5. Drücken Sie die Taste ⏻ (10).

HINWEIS

► Korrigieren Sie ggf. die Einstellung, wenn Sie mehrere Portionen Toast nacheinander zubereiten.
► Ein Vorwärmen des Ofens ist nicht erforderlich.

Drehspieß (Bild B1–B4)

Mit dieser Funktion (Oberhitze) können Sie ein ganzes Hähnchen oder einen Rollbraten grillen. Ferner ist die Funktion zum Garen von Schaschlik-Spießen sowie zum Garen von Gemüse oder Pommes Frites im Frittierkorb geeignet.

Hähnchen

1. Setzen Sie ggf. das Fettauffangblech ein.
2. Frisches bzw. aufgetautes ganzes Hähnchen waschen und Innereien entfernen.
3. Eine Halteklammer (19) von der Spitze aus auf den Drehspieß schieben und mit Hilfe der Flügelschraube fixieren (Bild B1).
4. Das Hähnchen auf den Drehspieß schieben und mit der zweiten Halteklammer in der Mitte des Drehspießes fixieren (Bild B2).
5. Das Hähnchen nach Geschmack würzen (z. B. Salz, gemahlene rote Paprika, Pfeffer und Curry) und mit Öl beträufeln.
6. Beine und Flügel mit Rouladennadeln oder Bratenschnur fixieren.
7. Drehspieß mit dem Hähnchen in das Gerät einsetzen, indem Sie zuerst das spitze Ende in den Drehantrieb (Bild B3) einstecken. Legen Sie dann den Bund auf der anderen Seite des Drehspießes in die Lagerung auf der linken Seite des Gerätes (Bild B4).
8. Wählen Sie mit der Taste Mode ✎ die Funktion „Drehspieß“.
9. Stellen Sie die Garzeit und die Gartemperatur ein.
10. Drücken Sie die Taste ⏻ (10).

11. Entnehmen Sie das fertige Hähnchen mit dem Drehspießgreifer, wie im Kapitel ***Verwendung der Greifer (S. 7)*** beschrieben.

HINWEIS

► Verwenden Sie nur Hähnchen bis max. 1000 g Gewicht.
► Ein Vorwärmen des Ofens ist nicht erforderlich.

Schaschlikspieße (Bilder C1-C3)
1. Bestücken Sie die Schaschlik-Spieße (20) nach Wunsch mit Fleischwürfeln (ca, 1,5 x 1,5 cm), Wurststückchen, Paprikastreifen, Zwiebeln, Speck etc.
2. Spieße nach Geschmack würzen und mit Öl beträufeln.
3. Setzen Sie die einzelnen Spieße (20) auf den Träger (21). Dabei wird das gebogene Ende der Spieße auf der einen Seite in die Aussparung des Trägers (21) geklemmt (Bild C1), auf der anderen Seite wird das spitze Ende des Spießes durch das Loch des Trägers gesteckt (Bild C2). Schieben Sie den Drehspieß (18) mittig durch den Schaschlikspieß-Träger (21) und fixieren Sie ihn rechts und links mit den Halteklammern (Bild C3).
4. Setzen Sie ggf. das Fettauffangblech ein.
5. Setzen Sie den Drehspieß mit den Schalschlikspießen ein.
6. Wählen Sie mit der Taste MODE die Funktion „Drehspieß“.
7. Stellen Sie die Garzeit und die Gartemperatur ein.
8. Drücken Sie die Taste (10).
9. Entnehmen Sie die fertigen Drehspieße mit dem Drehspießgreifer (16).

Frittierkorb (Bilder D1-D2)
1. Schieben Sie den Drehspieß (18) mittig durch den Frittierkorb (22) und fixieren Sie ihn rechts und links mit den Halteklammern (Bild D1).
2. Öffnen Sie den Frittierkorb und befüllen Sie ihn mit Pommes Frites, Kroketten, Kartoffelecken, Chicken Nuggets, Garnelen, etc.
3. Überfüllen Sie den Korb nicht, damit das Gargut beim Drehen des Drahtkorbs gewendet wird.
4. Setzen Sie ggf. das Fettauffangblech ein.
5. Setzen Sie den Drehspieß mit den Frittierkorb ein (Bild D2).
6. Wählen Sie mit der Taste MODE die Funktion „Drehspieß“.
7. Stellen Sie die Garzeit und die Gartemperatur ein.
8. Drücken Sie die Taste (10).
9. Entnehmen Sie den heißen Frittierkorb mit dem Drehspießgreifer.

Umluft

Mit dieser Funktion starten Sie Ober- und Unterhitze sowie das Umluftgebläse. Dadurch erreichen Sie eine intensive und gleichmäßige Wärmeverteilung innerhalb des Gerätes, so dass die Gartemperatur und Garzeit verringert werden kann. Die Funktion Umluft ist für verschiedenste Anwendungen, wie z. B. Braten, Schmoren von Fleisch, Backen von Brot, Kuchen, Pizza und Plätzchen, Zubereitung von Fischgerichten, Aufläufen und Gratins geeignet.

1. Schieben Sie den Grillrost auf die unterste Schiene in das Gerät. Füllen Sie die Speisen in eine feuerfeste Form aus Glas, Keramik oder Metall und stellen Sie diese dann auf den Grillrost.
2. Drücken Sie die Taste (10).
3. Wählen Sie mit der Taste Mode die Funktion „Umluft“.
4. Stellen Sie die Garzeit und Gartemperatur ein, wie in den Kapiteln ***Temperatur einstellen (S. 6)*** und ***Garzeit einstellen (S. 6)*** beschrieben.
5. Drücken Sie die Taste (10).
6. Entnehmen Sie die Speisen mit Hilfe von Küchenhandschuhen oder Topflappen, den Grillrost mit dem Greifer.

HINWEIS

► Prüfen Sie, ob Ihre Kuchen-/Backform in das Gerät passt.
► Achten Sie darauf, dass der Teig für Kuchen oder Brot, wenn er beim Backen aufgeht, nicht an die Innenwände und Heizelemente des Gerätes gelangt.
► Heizen Sie den Ofen ca. 4-5 min vor.

Pizza (Bild E1)
1. Schieben Sie den Grillrost auf die unterste Schiene.
2. Legen Sie den Pizzastein auf den Grillrost.
3. Geben Sie die Pizza auf den Pizzastein.
4. Garen Sie die Pizza mit der Funktion „Umluft“ wie oben beschrieben.

Auftauen
Die Funktion „Auftauen“ lässt programmbedingt keine Temperaturänderung zu. Die Auftautemperatur ist auf ca. 50 C° voreingestellt.

1. Geben Sie das gefrorene Lebensmittel auf das Backblech.
2. Schieben Sie das Backblech in die gewünschte Position des Ofens ein.
3. Wählen Sie mit der Taste Mode die Funktion „Auftauen“.
4. Stellen Sie die Auftauzeit wie im Kapitel ***Garzeit einstellen (S. 6)*** ein.
5. Drücken Sie die Taste (10).
6. Entnehmen Sie die aufgetauten Speisen mit Hilfe von Küchenhandschuhen oder Topflappen.

HINWEIS

► Beachten Sie, dass die Auftauzeit je nach Produkt sehr unterschiedlich sein kann.

Braten
Mit dieser Funktion (Oberhitze) haben Sie eine ideale Grillfunktion, um Steaks, Fisch, Würstchen, Hamburger usw. zuzubereiten.

1. Setzen Sie ggf. das Fettauffangblech ein.
2. Würzen Sie die Speisen nach Geschmack und legen Sie diese auf den Grillrost.
3. Schieben Sie den Grillrost – je nach Dicke des Grillgutes – auf die mittlere bzw. höchste Schiene in das Gerät.
4. Wählen Sie mit der Taste Mode die Funktion „Braten“.
5. Stellen Sie die Garzeit und die Gartemperatur ein, wie in den Kapiteln ***Temperatur einstellen (S. 6)*** und ***Garzeit einstellen (S. 6)*** beschrieben.
6. Drücken Sie die Taste (10).
7. Entnehmen Sie den heißen Grillrost mit dem Greifer.

HINWEIS

► Beachten Sie, dass Sie das Grillgut bei dieser Funktion wenden müssen, da das Gerät bei dieser Funktion nur mit Oberhitze grillt.

Nach dem Gebrauch

1. Durch Drücken der Taste (9) halten Sie die laufende Funktion an.
2. Durch zweimaliges Drücken werden alle Funktionen beendet und die Einstellungen zurückgesetzt.
3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
4. Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 10)*** beschrieben.

Reinigung und Pflege

Beachten Sie vor Beginn der Arbeiten die Sicherheitshinweise im Kapitel ***Sicherheitshinweise (S. 1)!***

◆ Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
◆ Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig.

ACHTUNG

► Keine Gegenstände in die Heizelemente einführen. Diese können dadurch beschädigt werden.

Gehäuse

Wischen Sie das Gehäuse innen und aussen mit einem feuchten Tuch ab.
Verwenden Sie ggf. handelsübliches Spülmittel.

Zubehörteile

Nehmen Sie die Zubehörteile heraus und reinigen Sie sie mit warmem Spülwasser oder in der Spülmaschine.
◆ Bei hartnäckigen Verschmutzungen weichen Sie die Zubehörteile vor dem Reinigen 10 min in warmem Spülwasser ein.

◆ Trocknen Sie die Teile vor dem Einsetzen gut ab.

HINWEIS

► Verwenden Sie keinen Metall-/Scheuerschwamm zum Reinigen des Gerätes.
► Benutzen Sie für die Innenreinigung kein Backofenspray.
► Alle herausnehmbaren Teile, außer dem Pizzastein, sind spülmaschinengeeignet.

Pizzastein

◆ Lassen Sie den Pizzastein abkühlen.
◆ Entfernen Sie leichte Verunreinigungen mit einem feuchten Tuch.
◆ Hartnäckige Flecken können mit einem Topfreiniger abgekratzt werden. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch nach.

HINWEIS

► Der Pizzastein ist **NICHT** spülmaschinen geeignet.
► Reinigen Sie den Pizzastein ohne Spülmittel nur mit Wasser.

Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benötigen, reinigen Sie es, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 10)*** beschrieben. Bewahren Sie das Gerät und alle Zubehörteile an einem trockenen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem es vor direktem Sonnenlicht geschützt ist.

Allgemeines

Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistungspflicht übernimmt BEEM bei einigen Produkten zusätzlich eine erweiterte Herstellergarantie. Sofern diese gewährt ist, finden Sie entsprechende Angaben entweder auf der produktspezifischen Verpackung, den Werbematerialien oder auf der BEEM Website beim jeweiligen Produkt. Auf unserer Webseite www.beem.de finden Sie die ausführlichen Garantiebedingungen, erhältliches Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen.

Haftungsbeschränkungen

Wir übernehmen keine Haftung bei Schäden oder Folgeschäden bei:
◆ Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung, nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen, unerlaubten Veränderungen, Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen, Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma BEEM, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien 2004/108/EG, 2006/95/EG, 2009/125/EG und 2011/65/EU befindet.

Störungsbehebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen. Wenn Sie mit den nachstehend genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Display geht nicht an.	Sicherung im Sicherungskasten abgeschaltet.	Sicherung einschalten.
	Kontrollanzeige defekt.	Kundenservice benachrichtigen.
Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.	Zu viele Geräte im selben Stromkreis angeschlossen.	Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.
	Kein Fehler feststellbar.	Kundenservice benachrichtigen.

Contents:

Safety precautions 13
Startup 16
Appliance description 16
Operating panel 17
Oven functions 17
Operation and use 18
Cleaning and maintenance 21
Storage 22
General 22
Troubleshooting 23

Dear Customer,
Before using the appliance, please read the instructions contained in this user manual on startup, safety, intended use as well as cleaning and care.
Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.
Keep this user manual in a safe place and pass it on to any future owners together with the appliance.

Safety precautions

◆ Inspect the appliance for visible signs of damage before use. Do not use a damaged appliance.
◆ Children may not play with the appliance.
◆ Cleaning and user maintenance may not be carried out by children under the age of 8 years unless they are supervised.
◆ Children under the age of 8 years must be kept away from the appliance and the connecting cable.
◆ This appliance may only be used by children aged 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised or were instructed on using the appliance and have understood the possible dangers..
◆ Repairs to the appliance must only be carried out by an authorised specialist or by the works customer service. This particularly applies to replacing a damaged connection cable. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user. This will also invalidate the warranty or guarantee.
◆ Do not use this appliance together with an external timer or a separate remote control system.
◆ Repairs to the appliance during the guarantee period may only be carried out by service centres authorised by the manufacturer otherwise the warranty or guarantee will become invalid in the event of damage or subsequent damage.
◆ Defective parts may only be replaced with original spare parts. Only original spare parts guarantee that the safety requirements are met.
◆ In the event of a power failure, disconnect the appliance from the mains to prevent the appliance from switching itself on again unintentionally.
◆ Do not operate the appliance in the dark.

⚠ DANGER

Danger of electric current!

► Do not use the appliance if the mains cable or plug is damaged.

► Do not open the housing of the appliance. Danger from electric current if live connections are touched and/or the electrical and mechanical configuration is changed.

► Never immerse the appliance or the plug in water or other liquids.

► Do not touch the connecting cable with wet hands when disconnecting the appliance from the mains supply.

► Pull the plug out of the mains socket,

- if you are not using the appliance,
- if a malfunction occurs during operation,
- before you clean the appliance.

Risk of suffocation!

► Never play with packaging material. Risk of suffocation.

⚠ WARNING

Danger of burns!

► The temperature of the touchable surfaces can become very hot during operation of the appliance.

► During operation, only touch the handles or control elements of the appliance.

► Use pot holders or kitchen gloves for removing hot containers out of the oven.

► Do not carry or move the appliance during operation.

► Use the grip supplied to remove the grill grate, the baking and grease drip tray, the rotary spit and the frying basket.

► Do not pour liquid onto the hot baking tray. If liquid comes into contact with hot surfaces, it splashes and evaporates very quickly which can lead to injuries.

► Be careful when grilling food containing high levels of fat. Hot fat can splash and cause scalding.

► Before cleaning, allow the appliance to cool down.

Fire risk

► Never use the appliance in the vicinity of or underneath flammable materials such as curtains.

► Only use heat-resistant moulds and containers made of glass, ceramic or metal for preparing the food.

► Always put the moulds and containers onto the grill, never directly onto the heating element.

► Do not use an oven bag.

► Do not put or lay anything on the appliance.

► Do not cover the appliance during operation.

► The appliance is only suitable for preparing food. Do not allow other objects to be in the appliance.

ATTENTION

► Do not pull the connecting cable to remove the plug from the mains socket.

► Never lift or move the appliance with the mains cable.

► Keep a distance of at least 3 cm between heating elements, food and the accessory parts.

► Do not use sharp objects or abrasive cleaning agents to clean the appliance.

Intended use

This appliance is only intended to be used for toasting, baking, grilling and defrosting food in the household or similar, non-commercial establishments such as staff kitchens in shops, cafés, offices or other business surroundings; agricultural establishments; use by guests in hotels, motels or other residential facilities; bed and breakfast establishments.
Any use other than previously stated is considered as improper use.

⚠ WARNING

If not used for its intended purpose and/or used in any other way, the appliance may be or become a source of danger.
► Use the appliance only for its intended purpose.
► Observe the procedures described in this user manual.

No claims of any kind will be accepted for damage resulting from use of the system for other than its intended purpose.
The risk must be borne solely by the user.

Requirements for the place of operation

For safe and trouble-free operation of the appliance, the installation location must satisfy the following requirements:
◆ Place the appliance on a stable, level, heat resistant surface that is also resistant to splashing fat.
◆ The surface finishes on furniture may contain substances that can be detrimental to the feet of the appliance. If necessary, place a mat under the feet of the appliance.
◆ Do not place the appliance in a hot, wet or very humid environment or in the vicinity of inflammable materials. There must be a gap of at least 15 cm between the appliance and any walls, furniture or other objects.
◆ Do not install the appliance under a wall cabinet.
◆ The mains socket must be easily accessible and allow fast disconnection in the event of an emergency.
◆ Top prevent the appliance from slipping away, do not lay tablecloths, cloths or serviettes under the feet of the appliance.
◆ Do not place the appliance on the edge of the rest, it could fall down.
◆ The appliance may not be used or stored outdoors.

Electrical connection

For safe and trouble-free operation of the appliance, the following instructions on the electrical connection must be observed:
◆ Before connecting the appliance, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your mains power supply. This data must correspond in order to avoid damage to the appliance. If in doubt, ask your electrical appliance retailer.
◆ The mains socket must be protected by at least a 16 A fuse.
◆ Ensure that the mains cable is undamaged and is not laid over hot surfaces or sharp edges.
◆ The mains cable must not be pulled tightly, bent, crushed or knotted or come into contact with hot surfaces.
◆ Always unwind the mains lead completely before connecting the appliance to the plug socket.
◆ If the appliance is to be connected to the power supply via an extension lead, the cable cross-section must be at least 1.5 mm².
◆ The electrical safety of the appliance is only assured when it is connected to a properly installed protective earth (PE) conductor system. Connection to a mains socket without PE conductor is forbidden. If in doubt, the electrical system must be checked by a qualified electrician. The manufacturer assumes no liability for injury or damage caused by a missing or interrupted protective earth conductor.
◆ Route the mains cable to prevent risk of tripping.

Symbols used

⚠ DANGER

This indicates an imminent hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

► Follow these instructions to avoid danger.

⚠ WARNING

This indicates a possible hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

► Follow these instructions to avoid danger.

ATTENTION

This indicates a potentially hazardous situation, which could lead to minor injuries or material damage.

► Follow these instructions to avoid danger.

NOTE

► A note contains additional information to simplify the use of the appliance.

Startup

Unpacking

1. Remove the appliance, all accessory parts and the user manual from the box.
2. Remove all packaging materials and protective foils from the product and the accessories before using it for the first time.
3. Check for visible signs of damage or missing items.

NOTE

► Never remove the rating plate or any warning signs on the appliance.

► Keep the original packaging during the guarantee period in order to pack the appliance properly in the event of a guarantee or warranty claim. Transport damage will invalidate the warranty or guarantee.

Before using for the first time

Before using the appliance for the first time, heat it up once for approx. 10 minutes to remove any production residue (grease): Proceed as follows:

1. Select the convector setting as described in the section ***Setting the temperature (page 18)*** and set the the highest temperature.
2. Set the cooking time as described in the section ***Setting the cooking time (page 18)*** to 10 min.
3. Press the ⏻ button (10).
4. After the function has completed, open the oven door and allow the appliance to air.
5. Allow the appliance to cool down completely.
6. Pull the plug out of the mains socket.
7. Clean the appliance as described in the section ***Cleaning and maintenance (page 21)***.

NOTE

► When using for the first time, it is possible that production-related additives such as grease could cause slight odour or smoke. This is completely normal. Ensure sufficient ventilation.

Appliance description

Overview / Delivery contents

(See illustration on the fold-out page)

1 Housing
2 Door handle
3 Display
4 Function display
5 MODE button (Function)
6 Temperature setting button °C
7 Timer setting button
8 Buttons ▲ ▼
9 Pause/Cancel button
10 Start button ⏻
11 Feet
12 Oven door
13 Spacer, rear side (not illustrated)
14 Grill grate

15 Baking tray
16 Rotary spit grip
17 Grill grate grip and baking tray
18 Rotary spit
19 Rotary spit retaining clips
20 Shish kebab skewers (8 pcs.)
21 Shish kebab skewer holders
22 Frying basket
23 Pizza stone
24 Grease drip tray
25 User manual (not illustrated)

Operating panel

The display (3) shows which cooking time, temperature and function is set. The selected function is indicated by a red triangle. The corresponding cooking time and temperature digits flash during setting.

NOTE

► Each push of a button is acknowledged by a signal tone.

Switching on and off

To switch on the appliance press the ⏻ (10). The functions light up on the display. Press the MODE button ✎ (5) to select the desired function. Press the ⏻ button again to start the selected function.

NOTE

► Before starting the function, set the temperature and cooking time as described in the sections ***Setting the temperature (page 18)*** and ***Setting the cooking time (page 18)***.

Pause button/Cancel

1. Press the Pause/Cancel button ⏸/✖ (9) once to stop the running function. You can check the cooking process or change settings.
2. Press the Start button ⏻ (10) to continue cooking.
3. Press the Pause/Cancel button ⏸/✖ (9) twice to stop all functions and reset the settings. The appliance switches itself off automatically after approx. one minute.

Oven functions

First press the ⏻ button to activate the MODE ✎ button. Press the MODE button ✎ (5) to set the individual functions.

Function	Upper heat	Lower heat	Air circulating fan	Rotation	Basic setting
Toasting	✓	✓	–	–	The last-used setting is flashing
Rotary spit	✓	–	–	✓	Temperature flashes at 200 C°.
Convector	✓	✓	✓	–	Temperature flashes at 215 C°.
(Defrost)	–	(approx. 50 °C)	✓	–	Timer display flashes at 1 min 00 sec.
Roasting	✓	–	–	–	Temperature flashes at 175 C°.

NOTE

► It is only possible to change a function when no function is in operation.

Setting the temperature

1. Press the °C (6).
2. Set the ▲ and the ▼ (8) buttons to the desired temperature.

The temperature setting is indicated in the display (3).
The temperature can be changed at any time during the cooking process.

Function	Temperature range
Toasting	Basic setting cannot be changed
Rotary spit	100 °C – 230 °C
Convector	100 °C – 230 °C
Defrost	50 °C
Roasting	100 °C – 230 °C

NOTE

► The variable temperature ranges can be increased or decreased in 5 °C steps with the ▲ and ▼ buttons .

Setting the cooking time

1. Press the timer button (7).
2. Set the ▲ and the ▼ buttons (8) to the desired cooking time.

The set cooking time is indicated in the display (3).
The cooking time can also be changed during the cooking process.
An acoustic signal is emitted after the cooking time has elapsed. END flashes in the display and the appliance switches itself off automatically after approx. one minute.

Function	Timer setting
Toasting	Continuous from light brown ("light" 2 min 30 sec) to dark ("dark" 6 min 10 sec.) in 30-second steps.
Rotary spit	1 min to 30 min in 1-minute steps. 30 min to 3 h in 5-minute steps.
Convector	1 min to 30 min in 1-minute steps. 30 min to 3 h in 5-minute steps.
(Defrost)	1 min to 30 min in 1-minute steps. 30 min to 3 h in 5-minute steps.
Roasting	1 min to 30 min in 1-minute steps. 30 min to 3 h in 5-minute steps.

When making toast, the time is influenced indirectly. Selecting the browning level automatically specifies the time for the "Toasting" programme. See the section ***Preparation - Toasting (page 19)***.

Operation and use

Inserting the grease drip tray

Lay the grease drip tray (24) from the front between the lower heating elements.

Using the grip (images A1-A3)

A rotary spit grip (16) is required to remove the grease drip tray:
1. Push the retaining hooks of the grip from above into the holes of the grease drip tray.
2. Position the handle of the grip horizontally in order to lift the grease drip tray upwards and forwards.

A rotary spit (16) is also required for removing the rotary spit (18).

1. Push the grip for the rotary spit (16) into the appliance so that the retaining hooks of the grip are situated under the respective recesses of the grill skewer (image A1).
2. Take the rotary spit out by lifting it slightly on the left side.

3. Pull out the rotary spit carefully so that the end inserted in the turning gear is released.
4. Remove the entire rotary spit.

The small grip (17) is required for removing the baking tray or grill grate:
1. Guide the grip to the baking tray at a slight angle from above (image A2).
2. Push in the grip so that the larger hooks are above and the support is below the baking tray.
3. Bring the grip to an horizontal position.
4. While pulling out, lift the baking tray slightly in order to avoid loosening the grip.
5. Remove the baking tray.
6. To remove the grill grate, proceed in the same way as the baking tray. However, make sure that the smaller hooks of the grip are hung into the grill grate (image A3).

NOTE

► If possible, place the rotary spit onto the baking tray after removal in order to collect fat dripping from the cooked food.
► Keep the baking tray level to prevent hot fat from running off.
► Use kitchen gloves to prevent burning with hot fat.
► Lay out a heat-resistant pad ready for placing hot parts.

General instructions

◆ The food should be at room temperature since frozen food requires longer to cook and can also dry out.
◆ To achieve particularly good results, preheat the appliance briefly. Pay good attention to the cooking process and regulate the temperature – if necessary.
◆ You can use the appliance to prepare various different food, e. g., sausages, steaks, roasts, poultry, roast pork, vegetables, casseroles, toast, pizza, cakes etc.
◆ The appliance is particularly suitable for quick and fat-free preparation of food. The cooking time in the infrared oven is shorter than in conventional ovens.

NOTE

► Condensation can occur on the oven door during the cooking process.

Using the appliance

1. If required, inset the grease drip dray.
2. Press the Start button ⏻, to activate the functions of the oven.
3. Select the suitable function, see table ***Oven functions (page 17)***.
4. Set the cooking temperature, see ***Setting the temperature (page 18)***.
5. Set the cooking time as described in the section ***Setting the cooking time (page 18)***.
6. Press the Start button ⏻ (10).

NOTE

► The temperature and cooking time settings can be changed at any time during cooking.
► The appliance acknowledges every input with a tone signal.

Preparation

Toasting

This function allows you to make toast as well as bake rolls, baguettes and pretzels.
1. Push the grill grate onto the middle rail.
2. Press the Mode button to select the "Toasting" function.
3. Set the desired browning level using the ▲ and the ▼ buttons (8):
– "light" is lightly browned,
– "dark" is strongly browned.
4. The specified time for each programme is indicated in the display.
5. Press the ⏻ button (10).

NOTE

► If necessary, correct the setting if you wish to successively toast several portions.
► It is not necessary to preheat the oven.

Rotary spit (image B1–B4)

This function (upper heat) allows you to grill a whole chicken or roast pork. The function is also suitable for preparing shish kebab skewers as well as cooking vegetables or chips in the frying basket.

Chicken

1. If required, inset the grease drip dray.
2. Wash a fresh or defrosted whole chicken and remove the innards.
3. Push the point of a retaining clip (19) onto the rotary spit and fix with the help of a butterfly screw (image B1).
4. Push the chicken onto the rotary spit and fix it to the middle of the rotary spit with the help of the second retaining clip (image B2).
5. Season the chicken to taste (e. g. salt, ground red pepper, pepper and curry) and sprinkle with oil.
6. Secure the legs and wings with roulade pins or roasting string.
7. Put the rotary spit with the chicken into the appliance by inserting the pointed end into the rotary drive (image B3). Then put the stud on the other side of the rotary spit into the mounting on the left side of the appliance (image B4).
8. Press the Mode button to select the "rotary spit" function.
9. Set the cooking time and temperature.
10. Press the ⏻ button (10).
11. Remove the cooked chicken from the rotary spit grip as described in the section ***Using the grip (page 18)***.

NOTE

► Only use chickens with a weight up to max. 1000 g.
► It is not necessary to preheat the oven.

Shish kebab skewers (images C1-C3)

1. Put the desired meat pieces (approx. 1.5 x 1.5 cm) pieces of sausage, strips of pepper, onions, bacon etc. onto the shish kebab skewers (20).
2. Season the skewered food to taste and sprinkle with oil.
3. Put the individual skewers (20) onto the holder (21). The curved end of the skewer is clamped into the recess on the holder (21) (image C1) on the one side and the pointed end on the other side is inserted into the hole on the holder (image C2). Push the rotary spit (18) through the middle of the shish kebab skewer holder (21) and fix it on the right and left with the retaining clips (image C3).
4. If required, inset the grease drip dray.
5. Insert the rotary spit with the kebab skewers.
6. Press the MODE button to select the "rotary spit" function.
7. Set the cooking time and temperature.
8. Press the ⏻ button (10).
9. Remove the skewers using the skewer grip (16).

Frying basket (images D1-D2)

1. Push the rotary spit (18) into the middle of the frying basket (22) and secure on the left and right with the retaining clips (image D1).
2. Open the frying basket and fill it with chips, croquettes, potato wedges, chicken nuggets, shrimps, etc.
3. In order to allow the food to be turned when the wire basket is turned, do not overfill the basket.
4. If required, insert the grease drip dray.
5. Insert the rotary spit with the frying basket (image D2).
6. Press the MODE button to select the "rotary spit" function.
7. Set the cooking time and temperature.
8. Press the ⏻ button (10).
9. Remove the hot frying basket using the rotary spit grip.

Convector

This function starts upper and lower heating as well as the convector fan. This achieves an intensive and even heat distribution within the appliance so that the cooking temperature and time can be decreased. The convector function is suitable for various different applications such as roasting and stewing meat, baking bread, cake, pizza and biscuits, preparing fish dishes, casseroles and gratin.

1. Push the grill grate onto the lowest rail in the appliance. Fill a fire-proof mould made of glass, ceramic or metal with food and put this on the grill grate.
2. Press the ⏻ button (10).
3. Press the MODE button to select the "Convector" function.

4. Set the cooking time and temperature as described in the sections ***Setting the temperature (page 18)*** and ***Setting the cooking time (page 18).***
5. Press the ⏻ button (10).
6. Remove the food with the help of kitchen gloves or pot holders and the grill grate with the grip.

NOTE

► Check that your cake/baking mould fits into the appliance.
► Make sure that the dough for the cake or bread does not brim over when rising during baking and come into contact with the inner walls and heating elements of the appliance.
► Preheat the oven for approx. 4-5 min.

Pizza (image E1)

1. Push the grill grate onto the lowest rail.
2. Lay the pizza stone onto the grill grate.
3. Put the pizza onto the pizza stone.
4. Bake the pizza using the "Convector" function.

(Defrost)

The "Defrost" function does not allow changes of temperature. The defrost temperature is preset to approx. 50 °C.

1. Put the frozen food onto the baking tray.
2. Push the baking tray into the desired position in the oven.
3. Press the Mode button to select the "Defrost" function.
4. Set the defrost time as described in the section ***Setting the cooking time (page 18)***.
5. Press the ⏻ button (10).
6. Remove the defrosted food with the help of kitchen gloves or pot holders and the grill grate with the grip.

NOTE

► Be aware that defrosting times depend on the product.

Roasting

This function (upper heat) is ideal for grilling steaks, fish, sausages, hamburgers etc.

1. If required, insert the grease drip dray.
2. Season the food to taste and place it onto the grill grate.
3. Push the grill grate – depending on the thickness of the food grilled – onto the middle or highest rail in the appliance.
4. Press the Mode button to select the "Roasting" function.
5. Set the cooking time and temperature as described in the sections ***Setting the temperature (page 18) a***nd ***Setting the cooking time (page 18)***.
6. Press the ⏻ button (10).
7. Remove the hot grill grate using the grip.

NOTE

► When using this function, make sure that you turn the food because only the upper heat function is used.

After using

1. Pressing the ⏯ (9) stops the running function.
2. Pressing twice stops all functions and resets the settings.
3. Pull the plug out of the mains socket.
4. Allow the appliance to cool down and clean it as described in the section ***Cleaning and maintenance (page 21)***.

Cleaning and maintenance

Before beginning any work, pay attention to the safety instructions in the section ***Safety precautions (page 13)!***

◆ The appliance must be cleaned after each use.
◆ Clean the appliance as soon as it has cooled down. Waiting too long makes cleaning unnecessarily difficult.

ATTENTION

► Do not insert any objects into the heating elements. They could be damaged.

Housing

Wipe the inside and outside of the housing with a damp cloth.
If necessary, use commercially-available washing-up liquid.

Accessory parts

Take out the accessory parts and clean them with warm dishwater or in the dishwasher.
◆ In the case of stubborn stains, soak the accessory parts in warm dishwater for 10 minutes before cleaning.
◆ Dry the parts thoroughly before reinserting.

NOTE

► Do not use metal/scouring pads to clean the appliance.
► Do not use oven spray to clean the inside.
► All removable parts except the pizza stone can be cleaned in the dishwasher.

Pizza stone

◆ Allow the pizza stone to cool down.
◆ Remove light soiling with a damp cloth.
◆ Stubborn stains can be scoured with a scouring pad. Wipe down afterwards with a damp cloth.

NOTE

► The pizza stone is NOT suitable for dishwashers.
► Clean the pizza stone only with water.

Storage

If you do not intend to use the appliance for a longer period of time, clean it as described in the section Cleaning and care ***Cleaning and maintenance (page 21)***.
Store the appliance and all accessory parts at a dry, clean and frost-free location which is protected against direct sunlight.

General

Guarantee

In addition to the statutory warranty obligation, BEEM also grants an extended manufacturer's guarantee for some products. If this guarantee applies, you will find the corresponding information either on the product-specific packaging, in the advertising materials or on the BEEM web page for the respective product. Please visit our website to obtain more information on comprehensive guarantee conditions, available accessories and spare parts as well as user manuals in various languages.

Limitation of liability

We assume no liability for damage or follow-up damage in the case of:
◆ failure to observe the operating instructions, improper use, improper or unsuitable handling, incorrectly performed repairs, unauthorized modifications, use of third-party parts or replacement parts, use of unsuitable supplementary or accessory parts.

Declaration of Conformity

BEEM hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and other relevant provisions of 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC und 2011/65/EU directives.

Troubleshooting

The following table helps in localising and remedying minor faults. If you cannot resolve the problem with the following steps, please contact customer service.

Fault	Possible cause	Remedy
Display does not switch on.	Circuit breaker in fuse box switched off.	Switch on fuse.
	Control indicator defective.	Contact customer service.
The fuse in the fuse box was tripped.	Too many appliances connected to the same power circuit.	Reduce the number of appliances on the power circuit.
	No fault detected.	Contact customer service.

Sommaire

Consignes de sécurité 24
Mise en service 27
Description de l'appareil. 28
Panneau de commande 28
Fonctions du four 29
Utilisation et fonctionnement. 30
Nettoyage et entretien. 33
Entreposage. 34
Généralités. 34
Élimination des dysfonctionnements . .34

Cher client,
Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire les instructions relatives à la mise en service, à la sécurité, à l'utilisation conforme ainsi qu'au nettoyage et à l'entretien contenues dans la présente notice d'utilisation.
Ouvrir les pages dépliantes qui se trouvent au début et à la fin de la notice d'utilisation pour pouvoir voir les figures pendant la lecture de celle-ci.
Conserver la présente notice d'utilisation pour une utilisation ultérieure et la remettre avec l'appareil au propriétaire suivant.

Consignes de sécurité

◆ Avant d'utiliser l'appareil, le contrôler pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage apparent. Ne pas mettre en service un appareil endommagé.
◆ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
◆ Le nettoyage et l'entretien utilisateur sont interdits aux enfants, hormis s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.
◆ Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance de l'appareil et du câble d'alimentation.
◆ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont sous supervision ou s'ils ont été formés à l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers en résultant.
◆ Faire effectuer les réparations uniquement par des revendeurs spécialisés ou le service client de l'usine. Ceci vaut en particulier pour le remplacement du câble d'alimentation s'il est endommagé. Des réparations inappropriées peuvent entraîner des risques considérables pour l'utilisateur. En outre, le droit à la garantie perd toute validité.
◆ Ne pas utiliser cet appareil avec une minuterie externe ou un système de téléactionnement séparé.
◆ Pendant la période de garantie, toute réparation de l'appareil doit uniquement être effectuée par un service après-vente autorisé par le fabricant, faute de quoi les droits de garantie perdent leur validité en cas de dommages et de dysfonctionnements qui en résultent.
◆ Les composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange originales. Le respect des exigences de sécurité est uniquement garanti avec ces pièces.
◆ En cas de coupure de courant, débrancher l'appareil du secteur pour éviter une remise en service involontaire de l'appareil.
◆ Ne pas faire fonctionner l'appareil dans l'obscurité.

⚠ DANGER

Risque lié au courant électrique !

► Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.

► N'ouvrir en aucun cas le boîtier de l'appareil. Toucher à des pièces sous tension et modifier le montage électrique et mécanique entraînent un risque d'électrocution.

► Ne jamais immerger l'appareil ou la fiche secteur dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

► Ne pas saisir le câble d'alimentation avec les mains mouillées pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

► Débrancher la fiche secteur de la prise :

- lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
- lorsqu'une panne survient en cours de fonctionnement ;
- avant de nettoyer l'appareil.

Risque d'étouffement !

► Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d'étouffement.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures !

► Pendant le fonctionnement de l'appareil, la température des surfaces pouvant être touchées peut être très élevée.

► Pendant le fonctionnement, ne toucher l'appareil que par la poignée ou les éléments de commande.

► Utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour retirer les récipients chauds du four.

► Ne pas transporter l'appareil lorsqu'il fonctionne.

► Utiliser les pinces fournies pour sortir la grille, la plaque de cuisson ou la tôle collectrice de graisse, la broche rotative ainsi que le panier à friture.

► Ne pas verser de liquide sur la plaque de cuisson chaude. Lorsque le liquide entre en contact avec la surface chaude, il éclabousse et s'évapore très rapidement et peut ainsi provoquer des blessures.

► Faire attention lors de la grillade de denrées alimentaires grasses. La graisse chaude peut être projetée et causer des brûlures.

► Laisser refroidir l'appareil avant chaque nettoyage.

Risque d'incendie

► Ne jamais utiliser l'appareil à proximité ou en dessous de matériaux inflammables tels que des rideaux.

► Utiliser uniquement des moules et des récipients thermorésistants en verre, en céramique ou en métal pour préparer les aliments.

► Placer toujours les moules et récipients sur la grille de cuisson, jamais sur les résistances.

► Ne pas utiliser de sacs à cuisson.

► Ne rien placer sur l'appareil.

► Ne pas couvrir l'appareil en fonctionnement.

► L'appareil est uniquement destiné à la préparation de denrées alimentaires. Ne pas mettre d'autres objets dans l'appareil.

ATTENTION

► Débrancher toujours le câble d'alimentation en tirant sur la surface de préhension de la fiche et non sur le câble électrique lui-même.

► Ne jamais porter, soulever ou déplacer l'appareil par son câble d'alimentation.

► Respecter toujours un écart minimum de 3 cm entre les résistances et les accessoires ainsi que les aliments à cuire.

► Pour nettoyer l'appareil, ne pas utiliser d'objets tranchants ou de détergents à récurer.

Utilisation conforme à sa destination

Le présent appareil est uniquement destiné toaster, cuire, griller, frire et dégeler des denrées alimentaires dans le cadre d'une utilisation domestique ou dans les secteurs similaires et non professionnels, comme par exemple les cuisines du personnel dans les magasins, les cafés, les bureaux ou tout autre environnement professionnel ; les exploitations agricoles ; l'utilisation par des hôtes dans des hôtels, des motels ou d'autres complexes d'habitation ; les maisons d'hôtes Bed and Breakfast.
Toute autre utilisation ou toute utilisation dépassant ce cadre est considérée comme non conforme.

⚠ AVERTISSEMENT

En cas d'utilisation non conforme, et/ou autre, l'appareil peut présenter des dangers.

► L'appareil doit être utilisé uniquement de manière conforme.

► Respecter les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

Toutes réclamations pour cause de dommages survenus suite à une utilisation non conforme sont exclues.
Seul l'utilisateur en assume les risques.

Conditions requises sur le lieu de montage

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, le lieu de montage doit satisfaire aux conditions suivantes :

◆ Poser l'appareil sur une base plane, stable et résistant à la chaleur et aux éclaboussures de graisse.

◆ Les surfaces des meubles peuvent présenter des composants susceptibles d'attaquer les pieds de l'appareil et de les ramollir. Le cas échéant, poser un support sous les pieds de l'appareil.

◆ Ne pas placer l'appareil dans un environnement très chaud, humide, mouillé ou à proximité de matières inflammables. L'espace entre l'appareil et les murs, les meubles ou d'autres objets doit être d'au moins 15 cm.

◆ Ne pas placer l'appareil en dessous d'un placard suspendu.

◆ La prise doit être facile d'accès afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil.

◆ Ne pas mettre de nappe, de chiffons ou de serviettes en dessous des pieds de l'appareil pour ne pas qu'il glisse.

◆ Ne pas mettre l'appareil au bord de la surface où il est posé pour éviter qu'il ne tombe.

◆ Il est interdit d'utiliser et d'entreposer l'appareil en plein air.

Branchement électrique

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, il convient de respecter les consignes suivantes lors du branchement électrique :

◆ Avant de brancher l'appareil, comparer les données d'alimentation (tension et fréquence) sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent concorder afin qu'aucun dommage ne se produise sur l'appareil. En cas de doute, consulter son vendeur d'appareils électriques.

◆ La prise de courant doit être protégée au moins par un coupe-circuit automatique de 16 A.

◆ S'assurer que le câble d'alimentation ne soit ni endommagé, ni posé sur des surfaces très chaudes et/ou des arêtes vives.

◆ Il est interdit de tendre le câble d'alimentation, de le plier, de le pincer, de faire des nœuds avec ou de le mettre en contact avec des surfaces très chaudes.
◆ Toujours dérouler le câble d'alimentation complètement avant de brancher l'appareil sur la prise.
◆ Si l'appareil doit être branché sur un câble à rallonge, la section de câble doit être d'au moins 1,5 mm².
◆ La sécurité électrique de l'appareil est uniquement garantie lorsque celui-ci est branché à un conducteur de protection installé de manière réglementaire. Le fonctionnement sur une prise de courant sans conducteur de protection est interdit. En cas de doute, faire contrôler l'installation domestique par un électricien. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'absence ou le non-branchement d'un conducteur de protection.
◆ Poser le câble d'alimentation de manière que personne ne risque de trébucher dessus.

Pictogrammes utilisés

⚠ DANGER

Est utilisé pour un danger imminent et pouvant occasionner des blessures graves voire mortelles.
► Pour prévenir ce risque, suivre les instructions indiquées ici.

⚠ AVERTISSEMENT

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures graves ou mortelles.
► Pour prévenir ce risque, suivre les instructions indiquées ici.

ATTENTION

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures légères ou des dommages matériels.
► Pour prévenir ce risque, suivre les instructions indiquées ici.

REMARQUE

► Une indication désigne les informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Mise en service

Déballage

1. Retirer l'appareil, tous les accessoires et la notice d'utilisation du carton.
2. Avant la première utilisation, retirer de l'appareil et des accessoires tous les matériaux d'emballage et films de protection.
3. Contrôler le contenu pour en vérifier l'intégralité et l'absence de dommages visibles.

REMARQUE

► Ne jamais retirer la plaque signalétique ou les éventuels avertissements.
► Conserver l'emballage d'origine pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir l'emballer de manière conforme en cas de garantie. Les dommages dus au transport entraînent l'invalidation du droit à la garantie.

Avant la première utilisation

Faire chauffer l'appareil pendant env. 10 minutes pour éliminer des résidus éventuels du montage (graisses). Pour ce faire, procéder comme suit :
1. Sélectionner le réglage Chaleur tournante et régler la température la plus élevée comme décrit au chapitre ***Réglage de la température (p. 29)***.
2. Régler la durée de cuisson sur 10 min comme décrit au chapitre ***Réglage de la durée de cuisson (p. 29)***.
3. Appuyer sur la touche ⏻ (10).
4. Une fois la fonction terminée, ouvrir la porte du four et laisser l'appareil refroidir.
5. Laisser refroidir complètement l'appareil.
6. Débrancher la fiche secteur de la prise.
7. Nettoyer l'appareil comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 33)***.

REMARQUE

► Lors de la première mise en service, de la fumée ou une odeur peuvent être générées du fait d'additifs requis pour la production, comme par ex. des graisses. Ceci est tout à fait normal. Veiller alors à aérer suffisamment.

Description de l'appareil

Volume de livraison/vue d'ensemble de l'appareil

(voir les figures sur la page dépliante)

1 Boîtier
2 Poignée de la porte
3 Écran
4 Affichage des fonctions
5 Touche MODE (fonction)
6 Touche de réglage de la température °C
7 Touche Minuterie
8 Touches ▲ ▼
9 Touche Pause/Cancel
10 Touche Start
11 Pieds
12 Porte du four
13 Écarteur arrière (non représenté)
14 Grille
15 Plaque de cuisson
16 Pince pour tournebroche
17 Poignée pour grille et plaque de cuisson
18 Tournebroche
19 Crochets du tournebroche
20 Brochettes à chachlik (8 pièces)
21 Support pour brochettes à chachlik
22 Panier à friture
23 Pierre à pizza
24 Tôle collectrice de graisse
25 Mode d'emploi (non représenté)

Panneau de commande

Sur l'écran (3) s'affichent la durée de cuisson, la température et la fonction réglées. La fonction choisie est indiquée par un triangle rouge. Pendant le réglage de la durée de cuisson et de la température, le chiffre correspondant clignote.

REMARQUE

► Chaque pression sur une touche est confirmée par un bip.

Allumage/extinction

Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche (10). Les fonctions s'affichent sur l'écran. Une pression sur la touche MODE (5) permet de sélectionner la fonction souhaitée. Une nouvelle pression sur la touche démarre la fonction sélectionné.

REMARQUE

► Avant de démarrer la fonction, régler la température et la durée de cuisson de la façon décrite au chapitre ***Réglage de la température (p. 29)*** et au chapitre ***Réglage de la durée de cuisson (p. 29)***.

Touche pause/annuler

1. Appuyer 1x sur la touche pause/annuler (Pause/Cancel) (9) pour arrêter la fonction en cours. Il est alors possible de vérifier la cuisson ou de modifier les réglages.
2. Appuyer sur la touche Start (10) pour poursuivre la cuisson.
3. Appuyer 2x sur la touche pause/annuler (9) pour terminer toutes les fonctions et réinitialiser les paramètres. L'appareil se met automatiquement hors service au bout d'une minute environ.

Fonctions du four

Tout d'abord, appuyer sur la touche ⏻ pour activer la touche MODE ✎. La touche MODE ✎ (5) permet de régler les fonctions individuelles.

Fonction	Chaleur de voûte	Chaleur de sole	Ventilateur de circulation d'air	Rotation	Réglage de base
Griller du pain	✓	✓	–	–	Le dernier réglage clignote.
Tournebroche	✓	–	–	✓	La température clignote à 200 °C.
Chaleur tournante	✓	✓	✓	–	La température clignote à 215 °C.
Décongeler	–	(env. 50 °C)	✓	–	La durée affichée clignote à 1 mn 00 s.
Cuire	✓	–	–	–	La température clignote à 175 °C.

REMARQUE

► Il est possible de changer de fonction uniquement lorsqu'aucune fonction n'est en cours.

Réglage de la température

1. Appuyer sur la touche °C (6).
2. À l'aide des touches ▲ et ▼ (8), sélectionner la température souhaitée.

Le réglage de la température s'affiche à l'écran (3).
Il est possible de modifier la température à tout moment au cours de la cuisson.

Fonction	Plage de température
Griller du pain	Réglage de base non modifiable
Tournebroche	100 °C – 230 °C
Chaleur tournante	100 °C – 230 °C
Décongeler	50 °C
Cuire	100 °C – 230 °C

REMARQUE

► Il est possible d'augmenter ou de réduire les plages de température réglables à l'aide des touches ▲ et ▼ par pas de 5 °C.

Réglage de la durée de cuisson

1. Appuyer sur la touche Minuterie ◔ (7).
2. À l'aide des touches ▲ et ▼ (8), sélectionner la durée de cuisson souhaité.

La durée de cuisson définie s'affiche à l'écran (3).
Il est possible de modifier la durée de cuisson même en cours de cuisson.
Une fois la durée de cuisson écoulée, un signal sonore se fait entendre. END clignote sur l'écran et l'appareil s'éteint automatiquement au bout d'une minute environ.

Fonction	Minuterie
Griller du pain	Réglage par pas de 30 s de légèrement grillé ("light" 2 mn 30 s) à très grillé ("dark" 6 mn 10 s).
Tournebroche	1 mn à 30 mn par pas d'1 minute 30 mn à 3 h par pas de 5 minutes.
Chaleur tournante	1 mn à 30 mn par pas d'1 minute 30 mn à 3 h par pas de 5 minutes.
Décongeler	1 mn à 30 mn par pas d'1 minute 30 mn à 3 h par pas de 5 minutes.
Cuire	1 mn à 30 mn par pas d'1 minute 30 mn à 3 h par pas de 5 minutes.

Pour la préparation des toasts, on peut influer indirectement sur la durée. La sélection du degré de brunissage sélectionne automatiquement la durée du programme « Toast ». Voir le chapitre ***Préparation - Griller du pain (p. 31)***.

Utilisation et fonctionnement

Mettre en place la tôle collectrice de graisse

Insérer la tôle collectrice de graisse (24) par devant entre les éléments chauffants.

Utilisation des poignées (figures A1 à A3)

Pour retirer la tôle collectrice de graisse, une pince pour tournebroche (16) est nécessaire :
1. Enficher le crochet de réception de la pince par le haut dans les trous de la tôle collectrice de graisse.
2. Amener la pince de tournebroche en position horizontale pour soulever la tôle collectrice de graisse vers le haut et vers l'avant.

Pour retirer le tournebroche (18), une pince pour tournebroche (16) est également nécessaire.

1. Insérer la pince pour le tournebroche (16) dans l'appareil de telle sorte que les crochets de préhension de la pince se placent sous les épaulements du tournebroche prévus à cet effet (figure A1).
2. Décrocher le tournebroche en soulevant légèrement le côté gauche en premier.
3. Sortir le tournebroche avec précaution pour que l'extrémité enfichée dans le mécanisme de rotation puisse se défaire.
4. Retirer le tournebroche complet.

Pour retirer la plaque de cuisson ou la grille, une petite pince (17) est nécessaire :
1. L'introduire avec un léger angle par le haut dans la plaque de cuisson (figure A2).
2. Enficher la pince de telle manière que le crochet le plus grand soit au-dessus de la tôle de cuisson, et le support en dessous.
3. Amener la poignée à l'horizontale.
4. En sortant la plaque de cuisson, la soulever légèrement pour éviter que la pince ne se défasse.
5. Retirer la plaque de cuisson.
6. Pour retirer la grille, procéder comme avec la plaque de cuisson. Veiller bien que les petits crochets de la poignée s'enclenchent dans la grille (figure A3).

REMARQUE

► Si possible, poser le tournebroche sur la plaque de cuisson en le sortant afin de recueillir la graisse qui s'égoutte des aliments.
► Maintenir la plaque de cuisson à l'horizontale pour éviter que la graisse chaude s'écoule.
► Utiliser des gants de cuisine pour ne pas se brûler avec la graisse chaude.
► Placer un support résistant à la chaleur pour déposer les parties brûlantes.

Remarques générales

◆ Les aliments doivent être à température ambiante car les aliments congelés exigent une durée de cuisson plus long et peuvent par conséquent se dessécher.
◆ Pour obtenir des résultats particulièrement satisfaisants, préchauffer brièvement l'appareil. Surveiller attentivement la cuisson et régler la température en cas de besoin.
◆ Cet appareil vous permet de préparer les plats les plus variés tels que saucisses, steaks, rôtis, volaille, roulades, légumes, soufflés, toasts, pizzas, gâteaux, etc.
◆ Cet appareil convient particulièrement à la préparation rapide et pauvre en matières grasses des aliments. La durée de cuisson dans un four infrarouge est plus courte que dans un four conventionnel.

REMARQUE

► Pendant la cuisson, de la condensation peut se former sur la porte du four.

Fonctionnement de l'appareil

1. Insérer le cas échéant la tôle collectrice de graisse.
2. Appuyer sur la touche Start ⏻ pour activer les fonctions du four.

3. Sélectionner la fonction appropriée, voir le tableau ***Fonctions du four (p. 29)***.
4. Régler la température de cuisson, consulter le chapitre ***Réglage de la température (p. 29)***.
5. Régler la durée de cuisson comme décrit au chapitre ***Réglage de la durée de cuisson (p. 29)***.
6. Appuyer sur la touche Start ⏻ (10).

REMARQUE

► Il est possible de modifier la température et la durée de cuisson à tout moment au cours de la cuisson.
► L'appareil confirme chaque saisie par un bip.

Préparation

Griller du pain

Cette fonction vous permet de préparer des toasts et de faire dorer des petits pains, des baguettes et des bretzels.
1. Insérer la grille sur le rail du milieu.
2. À l'aide de la touche Mode ✎, sélectionner la fonction « Toast ».
3. Régler le degré de brunissement souhaité à l'aide des touches ▲ et ▼ (8) :
− « light » pour un léger brunissement,
− « dark » pour un brunissement plus foncé.
4. La durée préconfigurée par le programme s'affiche à l'écran.
5. Appuyer sur la touche ⏻ (10).

REMARQUE

► Le cas échéant, le réglage peut être corrigé pour préparer plusieurs toasts à la suite.
► Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Tournebroche (figures B1 à B4)

Cette fonction (chaleur de voûte) vous permet de griller tout un poulet ou un rôti. En outre, cette fonction convient pour cuire des brochettes chachlik ou pour cuire des légumes ou des frites dans le panier à friture.

Poulet

1. Insérer le cas échéant la tôle collectrice de graisse.
2. Laver le poulet frais ou décongelé et le vider.
3. Insérer un crochet (19), pointes en avant, sur le tournebroche et le fixer en place à l'aide de la vis à ailettes (figure B1).
4. Pousser le poulet sur le tournebroche et le fixer avec la seconde agrafe de maintien au centre du tournebroche (figure B2).
5. Assaisonner le poulet à son goût (p. ex. sel, paprika, poivre et curry) et l'asperger d'huile.
6. Fixer les cuisses et les ailes à l'aide des pics à roulades ou d'un cordon à griller.
7. Mettre en place le tournebroche avec le poulet dans l'appareil en enfichant en premier l'extrémité pointée dans l'entraînement rotatif (figure B3). Placer l'embase de l'autre côté du tournebroche dans le logement situé à gauche dans l'appareil (figure B4).
8. À l'aide de la touche Mode ✎, sélectionner la fonction « Tournebroche ».
9. Régler la durée et la température de cuisson.
10. Appuyer sur la touche ⏻ (10).
11. Sortir le poulet cuit à l'aide de la poignée pour tournebroche comme décrit au chapitre ***Utilisation des poignées (p. 30)***.

REMARQUE

► Le poids du poulet ne doit pas dépasser 1000 g.
► Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Brochettes à chachlik (figures C1 à C3)

1. Garnir les brochettes à chachlik (20) selon ses goûts avec des dés de viande (d'environ 1,5 x 1,5 cm), des morceaux de saucisse, des lanières de poivron, des oignons, du lard, etc.
2. Assaisonner les brochettes à son goût et les asperger d'huile.
3. Placer les brochettes (20) une par une sur le support (21). Pour ce faire, coincer l'extrémité arrondie des brochettes dans les logements du support (21 ; figure C1) et insérer l'extrémité pointue des brochettes dans les trous du support (figure C2). Introduire le tournebroche (18) au milieu du support pour brochettes à chachlik (21) et le fixer à droite et à gauche par les crochets (figure C3).

4. Insérer le cas échéant la tôle collectrice de graisse.
5. Mettre en place le tournebroche avec les pics à brochettes.
6. À l'aide de la touche MODE, sélectionner la fonction « Tournebroche ».
7. Régler la durée et la température de cuisson.
8. Appuyer sur la touche (10).
9. Retirer les brochettes cuites à l'aide de la pince pour tournebroche (16).

Panier à friture (figures D1 et D2)
1. Introduire le tournebroche (18) au milieu du panier à friture (22) et le fixer à droite et à gauche par les crochets (figure D1).
2. Ouvrir le panier à friture et le remplir de frites, de croquettes, de pommes dauphine, de nuggets de poulet, de crevettes etc.
3. Ne pas trop remplir le panier afin de permettre aux aliments de se retourner pendant la rotation du panier.
4. Insérer le cas échéant la tôle collectrice de graisse.
5. Mettre en place le tournebroche avec le panier à friture (fig. D2).
6. À l'aide de la touche MODE, sélectionner la fonction « Tournebroche ».
7. Régler la durée et la température de cuisson.
8. Appuyer sur la touche (10).
9. Retirer le panier à friture chaud à l'aide de la poignée pour tournebroche.

Chaleur tournante

Cette fonction vous permet de démarrer la chaleur de voûte et la chaleur de sole ainsi que le ventilateur de circulation d'air. Elle permet de répartir de manière plus intense et plus homogène la chaleur dans l'appareil et de réduire ainsi la température et la durée de cuisson. La fonction Chaleur tournante convient pour un grand nombre d'utilisations, comme rôtir, la cuisson à l'étuvée de viande, la cuisson des pains, des gâteaux, des pizzas et des petits gâteaux, la préparation de plats à base de poisson, les soufflés et les gratins.

1. Insérer la grille sur le rail le plus bas dans l'appareil. Placer les aliments dans un moule résistant à la chaleur en verre, céramique ou métal, et le mettre sur la grille.
2. Appuyer sur la touche (10).
3. Sélectionner avec la touche Mode la fonction « Chaleur tournante ».
4. Régler la durée et la température de cuisson comme décrit aux chapitres ***Réglage de la température (p. 29)*** et ***Réglage de la durée de cuisson (p. 29)***.
5. Appuyer sur la touche (10).
6. Retirer les aliments à l'aide de gants de cuisine ou de maniques et la grille à l'aide de la pince.

REMARQUE

► Vérifier que le moule rentre dans l'appareil.
► Veiller que la pâte des gâteaux ou des pains ne puisse pas toucher les parois intérieures et les résistances de l'appareil lorsqu'elle monte.
► Préchauffer le four pendant env. 4 à 5 minutes.

Pizza (figure E1)
1. Insérer la grille sur le rail le plus bas.
2. Placer la pierre à pizza sur la grille.
3. Placer la pizza sur la pierre.
4. Faire cuire la pizza avec la fonction « Chaleur tournante » comme décrit plus haut.

Décongeler

La fonction « Décongeler » ne permet pas de modifier la température du programme.

1. Placer les aliments congelés sur la plaque de cuisson.
2. Insérer la plaque de cuisson à la hauteur souhaitée dans le four.
3. À l'aide de la touche Mode, sélectionner la fonction « Décongeler ».
4. Régler la durée de décongélation comme décrit au chapitre ***Réglage de la durée de cuisson (p. 29)***.
5. Appuyer sur la touche (10).
6. Retirer les aliments décongelés à l'aide de gants de cuisine ou de maniques.

REMARQUE

► À noter que la durée de décongélation peut varier considérablement en fonction de l'aliment.

Cuire

Cette fonction (chaleur de voûte) vous permet de griller les steaks, les poissons, les saucisses, les hamburgers etc.

1. Insérer le cas échéant la tôle collectrice de graisse.
2. Assaisonner les aliments selon ses goûts et les disposer sur la grille.
3. Insérer la grille sur le rail du milieu ou le plus haut de l'appareil, en fonction de l'épaisseur des aliments à cuire.
4. À l'aide de la touche Mode, sélectionner la fonction « Rôtir ».
5. Régler la durée et la température de cuisson comme décrit aux chapitres ***Réglage de la température (p. 29)*** et ***Réglage de la durée de cuisson (p. 29)***.
6. Appuyer sur la touche (10).
7. Retirer la grille chaude à l'aide de la poignée.

REMARQUE

► À noter qu'avec cette fonction, il faut retourner les aliments qui cuisent car elle chauffe uniquement en chaleur supérieure.

Après l'utilisation

1. Une pression sur la touche (9) permet d'arrêter la fonction en cours.
2. Une pression double met fin à toutes les fonctions et réinitialise tous les réglages.
3. Débrancher la fiche secteur de la prise.
4. Laisser refroidir l'appareil et le nettoyer de la manière décrite au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 33)***.

Nettoyage et entretien

Avant de commencer les opérations, observer les consignes de sécurité du chapitre ***Consignes de sécurité (p. 24)*** *!*

◆ L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

◆ Nettoyer l'appareil après l'utilisation, dès qu'il est refroidi. Attendre trop longtemps n'en rendra le nettoyage que plus difficile.

ATTENTION

► Ne pas introduire d'objets dans les résistances. Cela risquerait de les endommager.

Boîtier

Essuyer l'intérieur et l'extérieur du boîtier à l'aide d'un chiffon humide.
Le cas échéant, utiliser du liquide vaisselle du commerce.

Accessoires

Retirer les accessoires et les nettoyer à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle ou dans le lave-vaisselle.

◆ Pour les salissures tenaces, faire tremper les accessoires pendant 10 mn dans de l'eau savonneuse chaude avant de les laver.

◆ Sécher soigneusement les pièces avant de les mettre en place.

REMARQUE

► Ne pas utiliser d'éponge en métal/à récurer pour nettoyer l'appareil.
► Ne pas utiliser de spray pour fours pour nettoyer l'intérieur.
► Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle, sauf la pierre à pizza.

Pierre à pizza

◆ Laisser la pierre à pizza refroidir.

◆ Retirer les salissures légères à l'aide d'un chiffon humide.

◆ Pour retirer les taches tenaces, utiliser un grattoir à casseroles. Ensuite, essuyer avec un chiffon humide.

REMARQUE

► La pierre à pizza ne passe **PAS** au lave-vaisselle.
► Nettoyer la pierre à pizza sans produit vaisselle, uniquement avec de l'eau.

Entreposage

Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une période prolongée, le nettoyer l'appareil comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 33)***.
Ranger l’appareil et tous les accessoires dans un endroit sec, propre et à l’abri du gel, où il ne sera pas exposé directement aux rayons du soleil.

Généralités

Garantie

Outre l'obligation de garantie légale, BEEM accorde une garantie fabricant étendue sur certains produits. Dans la mesure où celle-ci s‘applique, les indications correspondantes se trouvent soit sur l‘emballage spécifique du produit, soit sur nos prospectus soit sur le site Web BEEM sous le produit concerné. Sur notre site Internet www.beem.de sont détaillés les conditions de garantie, les accessoires et les pièces de rechange disponibles ainsi que les notices d’utilisation en différentes langues.

Limite de responsabilité

Nous n'assumons aucune responsabilité pour les dégâts ou dommages consécutifs en cas de :

- non-respect des instructions de service, d'utilisation non-conforme, de traitement incorrect ou inapproprié, de réparations qui ne sont pas exécutées dans les règles de l'art, de modifications non autorisées, d'utilisation de pièces ou de pièces de rechange d'une autre origine, d'utilisation de pièces complémentaires ou d'accessoires inappropriés.

Déclaration de conformité

Par la présente, la société BEEM déclare que cet appareil est conforme aux exigences fondamentales et aux autres dispositions applicables des directives 2004/108/CE, 2006/95/CE et 2009/125/CE et 2011/65/UE.

Élimination des dysfonctionnements

Le tableau suivant aide à localiser et à remédier aux petites perturbations. Si les actions mentionnées ci-dessous ne résolvent pas le problème, s'adresser au service après-vente.

Défaut	Cause possible	Résolution
L'écran n'affiche rien.	Fusible coupé dans le coffret de fusibles.	Enclencher le fusible.
	Le voyant de contrôle est défectueux.	Informer le service après-vente.
Le fusible s’est déclenché dans la boîte à fusibles.	Trop d’appareils raccordés au même circuit électrique.	Réduire le nombre des appareils dans le circuit électrique.
	Aucune erreur déterminable.	Informer le service après-vente.

Contenido

Indicaciones de seguridad 35
Puesta en marcha 38
Descripción del aparato 39
Panel de operación 39
Funciones del horno 40
Operación y funcionamiento 41
Limpieza y cuidados 44
Almacenamiento 45
Generalidades 45
Solución de problemas 46

Estimado cliente:
Antes de usar el aparato, lea las indicaciones contenidas en este manual de instrucciones acerca de la puesta en marcha, seguridad, uso conforme al previsto así como su limpieza y cuidado.
Abra las páginas desplegables al principio y al final del manual de instrucciones, de este modo podrá observar las figuras durante la lectura.
Guarde debidamente este manual de instrucciones para su uso posterior y entréguelo junto al aparato en caso de transferencia a otra persona.

Indicaciones de seguridad

◆ Antes de utilizar el aparato, revise que el aparato no presente daños externos. No encienda nunca el aparato si está dañado.

◆ Los niños no deben jugar con el aparato.

◆ Los trabajos de limpieza y de usuario en el aparato no pueden ser realizados por niños excepto que tengan como mínimo 8 años y estén bajo vigilancia.

◆ Los niños menores de 8 años han de mantenerse alejados del aparato y del cable de conexión.

◆ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas cuyas limitaciones físicas, psíquicas o sensoriales, así como su falta de experiencia y/o de conocimientos, no les permitan saber cómo funciona el aparato, siempre bajo la vigilancia o las instrucciones de una persona responsable que les indique cómo utilizar el aparato de forma segura así como asegurándose de que comprenden los peligros derivados del uso del aparato.

◆ Encargue las reparaciones del aparato siempre a un distribuidor autorizado o al servicio técnico de fábrica. Esto tiene especial importancia si se tiene que sustituir un cable de conexión dañado. Una reparación indebida puede provocar situaciones graves de peligro para el usuario. Además, la garantía quedará invalidada.

◆ No utilice este aparato en combinación con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.

◆ Las reparaciones del aparato dentro del periodo de garantía deberán ser realizadas únicamente por un servicio técnico autorizado por el fabricante, ya que de lo contrario cualquier daño o avería derivada del mismo quedará excluido de la garantía.

◆ Los componentes defectuosos se deberán sustituir únicamente por piezas de repuesto originales. Esta es la única forma de garantizar que se cumplan los requisitos de seguridad.

◆ En caso de fallo de corriente y con el fin de evitar una reconexión involuntaria del aparato, separe el aparato de la red eléctrica.

◆ No utilice el aparato en la oscuridad.

⚠ PELIGRO

¡Peligros relacionados con la electricidad!

► No utilice el aparato si el cable de alimentación o la clavija de red están dañados.

► No abra la carcasa del aparato bajo ningún concepto. Si se tocan las conexiones eléctricas o se altera la estructura eléctrica y mecánica del aparato, existe peligro de descarga eléctrica.

► Nunca sumerja en agua u otros líquidos el aparato o la clavija de red.

► No toque el cable de red con las manos mojadas cuando separe el aparato de la alimentación eléctrica.

► Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente,

- cuando no esté utilizando el aparato,
- si se produce algún fallo durante el funcionamiento,
- antes de limpiar el aparato.

¡Peligro de asfixia!

◆ El material de embalaje no debe utilizarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!

► Durante el funcionamiento del aparato las superficies a tocar pueden alcanzar temperaturas muy altas.

► Cuando el aparato esté encendido, cójalo únicamente por el asa o los elementos de mando.

► Utilice manoplas o guantes de cocina para extraer los recipientes calientes del horno.

► No mueva ni cambie de lugar nunca el aparato mientras esté en marcha.

► Use el asidero suministrado para retirar la rejilla o bien la bandeja para horno y recoge grasa, así como para extraer el pincho giratorio y la cesta de freírs.

► No vierta líquidos sobre la bandeja de horno caliente. Al entrar en contacto el líquido con la superficie caliente, salpica y se evapora con rapidez, con el consiguiente riesgo de heridas.

► Preste atención al asar a la parrilla alimentos con un alto contenido en grasa. La grasa caliente puede salpicar y producir quemaduras.

► Antes de limpiar el aparato, déjelo enfriar.

Peligro de incendio

► No utilice el aparato cerca ni debajo de materiales inflamables, como p.ej. cortinas.

► Utilice solo moldes termorresistentes y recipientes de vidrio, cerámica o metal para la preparación de los alimentos.

► Coloque los moldes y los recipientes siempre sobre la parrilla y nunca directamente sobre los elementos calefactores.

► No utilice una bolsa para asar tipo tubo.

► No coloque o ponga ningún objeto sobre el aparato.

► No tape el aparato durante el funcionamiento.

► El aparato solo es apto para cocinar alimentos. No deje ningún otro objeto dentro del aparato.

ATENCIÓN

► Para desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente, tire siempre cogiéndolo por la clavija de red y nunca por el propio cable de alimentación.

► No utilice nunca el cable de red para transportar, levantar o mover el aparato.

► Mantenga separado los accesorios y los alimentos a una distancia mínima de 3 cm respecto a los elementos calefactores.

► No limpie el aparato con objetos afilados o productos de limpieza abrasivos.

Uso conforme a lo previsto

Este aparato está previsto para tostar, hornear, asar a la parrilla y descongelar alimentos para el uso doméstico privado o similar, no comercial, tales como p. ej como en las cocinas del personal en tiendas, cafés, oficinas y otros entornos de trabajo; casas agrícolas; uso por huéspedes en hoteles, moteles y zonas residenciales similares; pensiones de alojamiento y desayuno.
Cualquier uso diferente o excesivo se considerará no conforme al previsto.

⚠ ADVERTENCIA

Si el aparato no se utiliza de la forma prevista y/o si se utiliza con otra finalidad pueden producirse situaciones de peligro.
► Utilice el equipo únicamente conforme a su uso previsto.
► Cumpla los procedimientos que se describen en este manual de instrucciones.

Las reclamaciones por daños derivados del uso no conforme al previsto quedarán invalidadas de forma inmediata.
El riesgo es responsabilidad única del usuario.

Requisitos al lugar de colocación

A fin de que el aparato funcione de forma segura y sin problemas, debe colocarse en un lugar que cumpla con los siguientes requisitos:

◆ Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana, resistente al calor y resistente a las salpicaduras de grasa.
◆ En algunos casos, las superficies de los muebles contienen compuestos que pueden agredir o ablandar los pies de apoyo del aparato. Si fuera necesario, coloque una base debajo de los pies de apoyo del aparato.
◆ No coloque el aparato en lugares calientes, mojados o demasiado húmedos ni cerca de materiales inflamables. El aparato debe estar separado, como mínimo, 15 cm de paredes, muebles u otros objetos.
◆ No coloque el aparato debajo de un armario colgante.
◆ La toma de corriente debe encontrarse en un lugar de fácil acceso y que permita separar rápidamente el aparato de la red eléctrica.
◆ No coloque ningún mantel, paños o servilletas debajo de los apoyos del aparato, para que no pueda deslizarse.
◆ No coloque el aparato en el borde de la superficie de apoyo, podría desprenderse.
◆ El aparato no debe utilizarse ni guardarse en el exterior.

Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione de forma segura y sin problemas, deben respetarse las siguientes indicaciones en relación a la instalación eléctrica:

◆ Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de características con los de la red eléctrica. Para que el aparato no resulte dañado, ambos datos deben coincidir. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.
◆ La toma de corriente debe estar protegida como mínimo por medio de un interruptor automático de 16 A.
◆ Asegúrese de que el cable de alimentación esté en perfecto estado y de que no quede colocado sobre superficies calientes y/o bordes afilados.
◆ La línea de conexión no debe tenderse tirante, doblada o anudada ni entrar en contacto con superficies calientes.
◆ Antes de conectar el aparato a la toma de corriente, desenrolle completamente el cable de conexión.

◆ Si fuera necesario utilizar un cable alargador, éste deberá tener una sección de como mínimo 1,5 mm².
◆ La seguridad eléctrica del aparato únicamente se puede garantizar si se conecta a una instalación eléctrica que disponga de una toma de tierra instalada de acuerdo con la normativa. Queda prohibido utilizar una toma de corriente sin toma de tierra. En caso de duda encargue la revisión de la instalación de la casa a un técnico electricista autorizado. El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por la ausencia o por un fallo en la toma de tierra.
◆ Coloque el cable de conexión de forma que nadie pueda tropezar.

Símbolos utilizados

⚠ PELIGRO

Se utiliza cuando exista una situación de peligro inminente que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.
► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.
► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

ATENCIÓN

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones leves o daños materiales.
► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

INDICACIÓN

► Una indicación contiene información adicional para facilitar el uso del aparato.

Puesta en marcha

Desembalaje

1. Extraiga de la caja el aparato, todos los accesorios y el manual de instrucciones.
2. Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire todos los materiales de embalaje y todos los plásticos de protección del aparato y los accesorios.
3. Compruebe que el contenido esté completo y que no presente daños visibles.

INDICACIÓN

► No retire nunca la placa de características ni las posibles advertencias.
► Guarde el embalaje original durante todo el plazo de garantía del aparato para poderlo embalar y enviar correctamente en caso de aplicación de la garantía. Los daños de transporte provocarán la anulación de la garantía legal o comercial.

Antes de utilizar por primera vez

Antes de utilizar el aparato por primera vez, caliéntelo durante unos 10 minutos para eliminar los posibles restos de montaje (grasas). Proceda del modo siguiente:
1. Seleccione el ajuste recirculación y ajuste la temperatura máxima según lo descrito en el capítulo ***Ajustar la temperatura (pág. 40).***
2. Ajuste el tiempo de cocción a 10 min. tal como se explica en el capítulo ***Ajustar el tiempo de cocción (pág. 40).***
3. Pulse el botón ⏻ (10).
4. Abra después dé finalizar la función la puerta del horno y deje que se ventile el aparato.
5. Deje que el aparato se enfríe completamente.
6. Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente.
7. Limpie el aparato de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 44)***.

INDICACIÓN

► Durante la primera puesta en marcha se pueden producir olores o ligero humo, condicionados por los aditivos usados durante la producción como p.ej. grasas. ¡Esto es normal! Asegúrese de que haya suficiente ventilación.

Descripción del aparato

Suministro/sinóptico de aparato

(Véanse las ilustraciones en la página desplegable)

1 Carcasa
2 Maneta de la puerta
3 Pantalla
4 Indicación de función
5 Tecla MODE (función)
6 Tecla ajuste de temperatura °C
7 Tecla ajuste del tiempo
8 Teclas ▲▼
9 Tecla pausa/cancel
10 Tecla inicio
11 Pies de apoyo
12 Puerta del horno
13 Distanciador parte posterior (no ilustrado)
14 Parrilla
15 Bandeja de horno
16 Mango de sujeción para espetón
17 Mango de sujeción para parrilla y bandeja de horno
18 Asador
19 Pinzas de sujeción espetón
20 Pinchos para brochetas (8 uds.)
21 Soporte pinchos para brochetas
22 Cesta de freír
23 Piedra para pizzas
24 Bandeja recoge grasa
25 Manual de instrucciones (no ilustrado)

Panel de operación

En la pantalla (3) se muestra que tiempo de cocción, temperatura y función se ha ajustado. Con un triángulo rojo queda marcada la función seleccionada. Durante el ajuste del tiempo de cocción y la temperatura parpadea la cifra correspondiente.

INDICACIÓN

► Cada pulsación de botón se confirma con una señal acústica.

Encendido/apagado

Para encender el aparato pulse el botón (10). En la pantalla se iluminan las funciones. Pulsando la tecla MODE (5) seleccione la función deseada. Pulsando de nuevo el botón se inicia la función elegida.

INDICACIÓN

► Antes de iniciar la función ajuste la temperatura y el tiempo de cocción tal como se describe en el capítulo ***Ajustar la temperatura (pág. 40)*** y el capítulo ***Ajustar el tiempo de cocción (pág. 40)***.

Tecla Pausa/Cancel

1. Pulse 1 x la tecla Pausa/Cancel (9) para detener la función en curso. Puede comprobar el proceso de cocción o cambiar los ajustes.
2. Pulse la tecla Start (10) para continuar con el proceso de cocción.
3. Pulse 2 x la tecla Pausa/Cancel (9) para finalizar todas las funciones y restablecer los ajustes. El aparato se apaga de modo automático transcurrido un minuto aprox..

Funciones del horno

Pulse primero el botón ⏻, para activar la tecla MODE ✎. Con la tecla MODE ✎ (5) ajuste cada una de las funciones.

Función	Calor superior	Calor inferior	Ventilador de recirculación	Rotación	Ajuste básico
Tostar	✓	✓	–	–	El ajuste último parpadea.
Asador	✓	–	–	✓	La temperatura parpadea a 200 C°.
Recirculación	✓	✓	✓	–	La temperatura parpadea a 215 C°.
Descongelar	–	(aprox. 50 °C)	✓	–	La indicación del tiempo parpadea a 1 min 00 sec.
Asar	✓	–	–	–	La temperatura parpadea a 175 C°.

INDICACIÓN

► Sólo puede cambiar entre funciones si no se encuentra una función activa.

Ajustar la temperatura

1. Pulse el botón 🌡 °C (6).
2. Seleccione con los botones ▲ y ▼ (8) la temperatura deseada.

En la pantalla (3) se visualiza el ajuste de temperatura.
Durante el proceso de cocción se puede modificar en todo momento la temperatura.

Función	Rango de temperatura
Tostar	Ajuste básico no modificable
Asador	100 °C – 230 °C
Recirculación	100 °C – 230 °C
Descongelar	50 °C
Asar	100 °C – 230 °C

INDICACIÓN

► Los rangos de temperatura modificables pueden aumentarse o disminuirse con los botones ▲ y ▼ en pasos de 5°C.

Ajustar el tiempo de cocción

1. Pulse la tecla de ajuste del tiempo ◔ (7).
2. Seleccione con los botones ▲ y ▼ (8) el tiempo de cocción deseado.

En la pantalla (3) se visualiza el tiempo de cocción ajustado.
Durante el proceso de cocción se puede modificar en todo momento el tiempo de cocción.
Transcurrido el tiempo de cocción suena una señal acústica. En la pantalla parpadea END y el aparato se desconecta de modo automático transcurrido un minuto aprox..

Función	Ajuste del tiempo
Tostar	De modo continuo de dorado ligero („light“ 2 min 30 s) hasta oscuro („dark“ 6 min 10 s) en pasos de 30 segundos.
Asador	1 min hasta 30 min en pasos de 1 minuto. 30 min hasta 3 h en pasos de 5 minutos.
Recirculación	1 min hasta 30 min en pasos de 1 minuto. 30 min hasta 3 h en pasos de 5 minutos.
Descongelar	1 min hasta 30 min en pasos de 1 minuto. 30 min hasta 3 h en pasos de 5 minutos.
Asar	1 min hasta 30 min en pasos de 1 minuto. 30 min hasta 3 h en pasos de 5 minutos.

Durante la preparación de tostadas influye el tiempo indirectamente. Eligiendo el grado de tueste se prefija automáticamente el tiempo del programa "Tostar". Véase capítulo ***Preparación - Tostar (pág. 42)***.

Operación y funcionamiento

Insertar la bandeja recoge grasa

Coloque la bandeja recoge grasa (24) desde la parte anterior entre los elementos calefactores inferiores.

Utilización de las garras (figuras A1-A3)

Para extraer la bandeja recoge grasa necesitará el mango de sujeción para espetón (16):
1. Inserte los ganchos de recepción del mango desde arriba en los agujeros de la bandeja recoje grasa.
2. Coloque la asa del mango en posición horizontal, para levantar la bandeja recoje grasa hacia arriba y hacia delante.

Para retirar el espetón (18) se precisa también el mango de sujeción para espetón (16).

1. Introduzca el mango de sujeción para el espetón (16) en el aparato de modo que los ganchos de recepción del mango se encuentren debajo de los escalones previstos del espetón (figura A1).
2. Descuelgue el espetón, levantándolo ligeramente primero del lado izquierdo.
3. Extraiga con precaución el espetón de modo que se pueda soltar el dispositivo giratorio del extremo insertado.
4. Extraiga el espetón por completo.

Para retirar la bandeja de horno o bien la parrilla necesita el pequeño asidero (17):
1. Introdúzcalo en un ligero ángulo desde arriba en la bandeja de horno (figura A2).
2. Encaje el mango de sujeción, de manera que el gancho grande quede encima de la bandeja de horno y el apoyo debajo.
3. Coloque el mango de sujeción en una posición horizontal.
4. Levante un poco la bandeja de horno durante la extracción, así evitará que se suelte el mango de sujeción.
5. Extraiga la bandeja de horno.
6. Para extraer la parrilla, proceda de igual modo que para la bandeja de horno. Sin embargo, debe prestar atención a que los ganchos pequeños del mango de sujeción estén enganchados en la parrilla (figura A3).

INDICACIÓN

► Al extraer el espetón colóquelo dentro de lo posible sobre la bandeja de horno, con el fin de recoger la grasa que gotee.
► Para evitar que se derrame la grasa caliente, mantenga la bandeja de horno en posición horizontal.
► Para no quemarse con la grasa utilice guantes de cocina.
► Para depositar las piezas calientes, coloque una base termorresistente debajo.

Indicaciones generales

◆ Los alimentos deben estar a temperatura ambiente, ya que los alimentos congelados tardan más tiempo en asarse y podrían quedar secos.
◆ Para lograr los mejores resultados, precaliente el aparato durante un rato. Observe el

proceso de cocción con atención y regule la temperatura según sea necesario..

◆ El aparato permite preparar alimentos de toda clase, como p.ej. salchichas, filetes, asados, ave, rollos de carne, verdura, gratinados, tostadas, pizzas, bizcochos etc.

◆ El aparato es especialmente apto para la preparación de alimentos rápidamente y sin apenas grasa. El tiempo de cocción con un horno de infrarrojos es comparativamente más corto que un horno tradicional.

INDICACIÓN

► Durante el proceso de cocción se puede formar condensación en la puerta del horno.

Uso del aparato

1. Inserte en su caso la bandeja recoge grasa.
2. Pulse el botón inicio ⏻, para activar las funciones del horno.
3. Seleccione la función apropiada, véase tabla ***Funciones del horno (pág. 40)***.
4. Ajuste la temperatura de cocción, véase ***Ajustar la temperatura (pág. 40)***.
5. Ajuste el tiempo de cocción tal como se explica en el capítulo ***Ajustar el tiempo de cocción (pág. 40)***.
6. Pulse el botón inicio ⏻ (10).

INDICACIÓN

► Durante el proceso de cocción se puede modificar en todo momento los ajustes de temperatura y de tiempo de cocción.

► El aparato acusa cada entrada de datos con una señal acústica.

Preparación

Tostar

Con esta función puede preparar tanto tostadas como panecillos, baguetes y pretzel.

1. Deslice la parrilla en el carril del centro.
2. Seleccione con el botón Mode ✎ la función „Tostar“.
3. Ajuste el grado de tostado deseado con los botones ▲ y ▼ (8):

− „light“ para obtener un resultado claro,
− „dark“ para obtener un resultado oscuro.

4. En la pantalla se muestra el tiempo prefijado por el programa.
5. Pulse el botón ⏻ (10).

INDICACIÓN

► Corrija en su caso los ajustes si desea preparar varias porciones de tostadas consecutivamente.

► No es necesario precalentar el horno.

Espetón (figura B1–B4)

Con esta función (calor superior), puede asar un pollo entero o un rollo de carne. Además la función es apta para la cocción de brochetas así como para la cocción de verdura o patatas fritas en la cesta de freírs.

Pollo

1. Inserte en su caso la bandeja recoge grasa.
2. Lavar el pollo fresco o bien descongelado y retirar los menudillos.
3. Deslice una pinza de sujeción (19) desde la punta sobre el espetón y fíjela con la ayuda de un tornillo de orejetas (figura B1).
4. Inserte el pollo sobre el espetón y fíjelo con la segunda pinza de sujeción en el centro del espetón (figura B2).
5. Condimentar a su gusto el pollo (p. ej. sal, pimentón molido, pimienta y curry), y rociarlo con un poco de aceite.
6. Fijar las patas y las alas con agujas para carne en rollo o bien cuerda para asar.
7. Coloque el espetón giratorio con el pollo en el aparato, insertando primero el extremo puntiagudo en el accionamiento giratorio (figura B3). Coloque a continuación el collarin en el otro lado del pincho giratorio dentro del soporte del lado izquierdo del aparato (figura B4).
8. Seleccione con el botón Mode ✎ la función "Asador“.
9. Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción.
10. Pulse el botón ⏻ (10).
11. Retire el pollo terminado con el mango de sujeción del espetón, tal como se describe en el capítulo ***Utilización de las garras (pág. 41)***.

INDICACIÓN

► Utilice sólo pollos con un peso máximo de 1000 g.
► No es necesario precalentar el horno.

Brochetas (figuras C1-C3)

1. Coloque a su gusto en las brochetas (20) dados de carne (aprox. 1,5 x 1,5 cm), trocitos de salchichas, tiras de pimienta, cebolla y tocino etc.
2. Condimente al gusto y rocíelo con un poco de aceite.
3. Coloque cada uno de los espetones (20) sobre el soporte (21). En este proceso se fija el extremo del espetón en un lado del hueco del soporte (21) (figura C1), en el otro lado se inserta la punta del espetón en el orificio del soporte (figura C2). Deslice el espetón (18) en el centro de del soporte de espetón para pinchos morunos (21) y fíjelo a la derecha y a la izquierda con las pinzas de sujeción (figura C3).
4. Inserte en su caso la bandeja recoge grasa.
5. Inserte el espetón giratorio con los pinchos morunos.
6. Seleccione con el botón MODE la función "Asador".
7. Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción.
8. Pulse el botón (10).
9. Extraiga los espetónes terminados con el mango de sujeción (16).

Cesta de freír (figuras D1-D2)

1. Deslice el espetón (18) en el centro de la cesta de freírs (22) y fíjelo a la derecha y a la izquierda con las pinzas de sujeción (figura D1).
2. Abra la cesta de freírs y llénela con patatas fritas, croquetas, triángulos de patatas, nuggets de pollo, gambas, etc.
3. No llene la cesta en exceso con el fin que pueda darse la vuelta los alimentos en la cesta de alambre.
4. Inserte en su caso la bandeja recoge grasa.
5. Inserte el espetón giratorio con la cesta de freírs (figura D2).
6. Seleccione con el botón MODE la función "Asador".
7. Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción.
8. Pulse el botón (10).
9. Extraiga la cesta de freírs caliente con el mango de sujeción para espetón.

Recirculación

Con esta función inicia el calor superior e inferior así como el ventilador de recirculación. De este modo logra una distribución térmica uniforme dentro del aparato, de modo que puede acortar la temperatura y tiempo de cocción. La función recirculación es la adecuada para un sinfín de aplicaciones tales como p. ej. asar, gratinar carne, hornear pan, bizcochos, pizzas y galletas, preparación de platos de pescado y gratinados.

1. Deslice la parrilla en el último carril inferior del aparato. Llene los alimentos en un molde termorresistente de cristal, cerámica o metal y colóquelo sobre la parrilla.
2. Pulse el botón (10).
3. Seleccione con el botón Mode la función „Recirculación“.
4. Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción según lo descrito en los capítulos ***Ajustar la temperatura (pág. 40)*** y ***Ajustar el tiempo de cocción (pág. 40)***.
5. Pulse el botón (10).
6. Extraiga los alimentos con la ayuda de unos guantes o manoplas y la parrilla usando el mango de sujeción.

INDICACIÓN

► Compruebe si tiene suficiente espacio para el molde de bizcochos/para horno en el aparato.
► Preste atención que la masa para el bizcocho o bien el pan, al subir no toque las paredes interiores ni los elementos calefactores del aparato.
► Precaliente el horno aprox. 4-5 min.

Pizza (figura E1)

1. Deslice la parrilla en el último carril inferior.
2. Coloque la piedra para pizza sobre la parrilla.
3. Introduzca la pizza sobre la piedra para pizzas.

4. Realice la cocción de la pizza con la función "Recirculación" tal como se describe más arriba.

Descongelar

La función "Descongelar" condicionado por el programa no deja cambiar la temperatura. La temperatura de descongelar viene prefijada a aprox. 50 C°.

1. Coloque el alimento congelado en la bandeja de horno.
2. Introduzca la bandeja de horno en la posición deseada del horno.
3. Seleccione con el botón Mode la función „Descongelar“.
4. Ajuste el tiempo de descongelar tal como se explica en el capítulo ***Ajustar el tiempo de cocción (pág. 40)***.
5. Pulse el botón (10).
6. Extraiga los alimentos descongelados la ayuda de unos guantes o manoplas.

INDICACIÓN

► Tenga en cuenta que el tiempo de descongelación puede diferir según el producto.

Asar

Con esta función (calor superior), dispone de una función de grill ideal para bistec, pescado, salchichas, hamburguesas, etc.

1. Inserte en su caso la bandeja recoge grasa.
2. Condimente los alimentos al gusto y colóquelos sobre la parrilla.
3. Introduzca la parrilla en el carril central o superior del aparato, según el grosor de los alimentos.
4. Seleccione con el botón Mode la función „Asar“.
5. Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción según lo descrito en los capítulos ***Ajustar la temperatura (pág. 40)*** y ***Ajustar el tiempo de cocción (pág. 40)***.
6. Pulse el botón (10).
7. Extraiga la parrilla caliente con el mango de sujeción.

INDICACIÓN

► Tenga en cuenta que con esta función tiene que darle la vuelta a los alimentos debido a que está función se asa solo con calor superior.

Después de utilizar

1. Pulsando el botón (9) para detener la función en curso.
2. Pulsando dos veces finalizan todas la funciones y resetea los ajustes.
3. Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente.
4. Deje enfriar el aparato y límpielo tal como se explica en el capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 44)***.

Limpieza y cuidados

¡Antes de iniciar las tareas, preste atención a las indicaciones de seguridad en el capítulo ***Indicaciones de seguridad (pág. 35)!***

◆ El aparato debe limpiarse siempre después de terminar de utilizarlo.
◆ Limpie el aparato cuando termine de utilizarlo y se haya enfriado. Esperar demasiado solo dificultará la limpieza de forma innecesaria.

ATENCIÓN

► No introducir ningún objeto en los elementos calefactores. De lo contrario los podría dañar.

Carcasa

Limpie la carcasa en su interior y exterior con un paño ligeramente húmedo.
Utilice en su caso un lavavajillas de uso comercial.

Accesorios

Extraiga los accesorios y lávelos con agua tibia y detergente o en el lavavajillas.
◆ En caso de suciedad persistente deje que se ablande la suciedad de los accesorios antes de su limpieza durante 10 minutos en agua jabonosa templada.
◆ Seque bien las piezas antes de volver a utilizarlas.

INDICACIÓN

► No utilice esponjas de metal/fregar para limpiar el aparato.
► No utilice aerosoles para hornos para la limpieza del interior.
► Todas las piezas extraíbles exceptuando la piedra para pizzas, son aptas para lavar en un lavavajillas.

Piedra para pizzas

◆ Deje enfriar la piedra para pizzas.
◆ Elimine la suciedad ligera con un paño húmedo.
◆ Las manchas persistentes pueden rasparse con un limpiador para ollas. Pásele a continuación un paño húmedo.

INDICACIÓN

► La piedra para pizzas **NO** es apta para el lavavajillas.
► Limpie la piedra para pizzas sin detergente lavavajillas, solo con agua.

Almacenamiento

Si no tiene previsto utilizar el aparato durante un periodo prolongado, límpielo de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 44)***.
Guarde el aparato y todos los accesorios en un lugar limpio y protegido contra el frío y contra la luz directa del sol.

Generalidades

Garantía

Además de la garantía legal obligatoria, BEEM también ofrece una garantía del fabricante ampliada para algunos productos. En caso de estar cubierto por la garantía, puede encontrar la información correspondiente en el embalaje del producto, el material publicitario o el sitio web de BEEM para el producto en cuestión. En nuestra página web www.beem.de encontrará las condiciones de garantía detalladas, accesorios y repuestos que puede adquirir, así como los manuales de instrucciones en idiomas diferentes.

Exenciones de responsabilidad

No nos hacemos responsables de los daños directos o indirectos derivados de:
◆ derivados del incumplimiento del manual de instrucciones, el uso no conforme a lo previsto, la manipulación incorrecta o inadecuada, las reparaciones mal realizadas, las modificaciones no permitidas, el uso de piezas o recambios ajenos o el uso de accesorios o complementos inadecuados.

Declaración de conformidad

Mediante la presente, BEEM declara que este aparato cumple con los requisitos básicos y las demás disposiciones relevantes de las directivas 2004/108/CE, 2006/95/CE, 2009/125/CE y 2011/65/UE.

Solución de problemas

El contenido de la siguiente tabla le ayudará a localizar y solucionar pequeños problemas. Si no logra solucionar el problema con estas acciones, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Problema	Causa posible	Solución
La pantalla no se enciende.	Un fusible de la caja de fusibles está desconectado.	Conecte el fusible.
	El indicador de control está averiado.	Informe al servicio de atención al cliente.
En el cuadro de protección se ha disparado el interruptor automático (fusible).	Hay demasiados aparatos conectados al mismo circuito eléctrico.	Reduzca el número de aparatos conectados al circuito eléctrico.
	No se encuentra ningún fallo.	Informe al servicio de atención al cliente.

Inhoud

Veiligheidsinstructies 47
Inbedrijfstelling 50
Beschrijving van het apparaat 51
Knop 51
Functies van de oven 52
Bediening en gebruik 53
Reiniging en verzorging 56
Opslag 57
Algemeen 57
Storingsopheffing 58

Geachte klant,
Lees vóór het gebruik van het apparaat de in deze gebruiksaanwijzing vermelde aanwijzingen voor de inbedrijfstelling, de veiligheid, het gebruik volgens de voorschriften, de reiniging en verzorging door.
Sla de uitklappagina´s aan het begin en het einde van de gebruiksaanwijzing open om de afbeeldingen tijdens het lezen te kunnen zien.
Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later gebruik en geef haar met het apparaat door aan een volgende eigenaar.

Veiligheidsinstructies

◆ Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare externe schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
◆ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
◆ Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden verricht door kinderen, tenzij die 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
◆ Kinderen die jonger zijn dan 8 jaar, dienen bij het apparaat en het netsnoer vandaan gehouden te worden.
◆ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud en door personen met beperkte psychische, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn in het veilige gebruik van het apparaat en de daarvan uitgaande gevaren begrepen hebben.
◆ Laat reparaties aan het apparaat alleen door hiervoor geautoriseerde handelaars of door de klantenservice uitvoeren. Dit geldt vooral voor de vervanging van een beschadigde voedingskabel. Door ondeskundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien vervalt daardoor de garantie resp. garantiedekking.
◆ Gebruik dit apparaat niet in combinatie met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
◆ Een reparatie van het apparaat gedurende de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant hiervoor geautoriseerde klantenservice worden uitgevoerd, anders wordt er in geval van beschadigingen en daaruit resulterende storingen geen garantie of garantiedekking meer geboden.
◆ Defecte onderdelen mogen alleen door originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat aan de veiligheidseisen is voldaan.
◆ In geval van een stroomuitval scheidt u het apparaat van het stroomnet om een ongewenste herinschakeling van het apparaat te vermijden.
◆ Gebruik het apparaat niet in het donker.

⚠GEVAAR

Gevaar door elektrische stroom!

► Gebruik het apparaat niet, wanneer de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn.

► Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Wanneer er onder spanning staande aansluitingen worden aangeraakt en de elektrische en mechanische opbouw worden gewijzigd, bestaat er een verhoogd risico op elektrische schokken.

► Dompel het apparaat of de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen.

► Pak de netkabel niet vast met natte handen, wanneer u het apparaat van de stroomvoorziening scheidt.

► Trek de stekker uit het stopcontact,

- wanneer u het apparaat niet gebruikt,
- wanneer tijdens het gebruik een storing optreedt,
- voordat u het apparaat reinigt.

Gevaar voor verstikking!

► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Kinderen kunnen erin stikken.

⚠ WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar

► Tijdens het bedrijf van het apparaat kan de temperatuur van aan te raken oppervlakken zeer hoog zijn.

► Pak het apparaat tijdens het gebruik alleen aan het handvat of aan de bedieningselementen vast.

► Gebruik pannenlappen of keukenhandschoenen om hete kommen, schalen en bakjes uit de oven te pakken.

► Draag of verplaats het apparaat niet, terwijl het in gebruik is.

► Gebruik de meegeleverde grijpers om het grilrooster, vetschaal, de draaispies en de frituurmand uit te nemen.

► Giet geen vloeistoffen op de hete bakplaat. Wanneer de vloeistof met het hete oppervlak in aanraking komt, spettert hij en verdampt hij zeer snel en kan zo letsels veroorzaken.

► Wees voorzichtig bij het grillen van levensmiddelen die veel vet bevatten. Heet vet kan spatten en brandwonden veroorzaken.

► Laat het apparaat vóór iedere reiniging afkoelen.

Brandgevaar

► Gebruik het apparaat nooit in de buurt van of onder brandbare materialen zoals bijv. gordijnen of vitrage.

► Gebruik alleen vuurvaste vormen en schalen van glas, keramiek of metaal om de gerechten te bereiden.

► Plaats de vormen en schalen altijd op het rooster, nooit direct op de verwarmingselementen.

► Gebruik geen braadzak.

► Zet of leg niets op het apparaat.

► Dek het apparaat tijdens de werking niet af.

► Het apparaat is alleen geschikt voor de bereiding van levensmiddelen. Laat geen andere voorwerpen in het apparaat liggen.

LET OP

► Trek de aansluitkabel altijd aan de stekker uit het stopcontact, niet aan de voedingskabel zelf.

► Het apparaat mag niet aan de netkabel gedragen, opgetild of verplaatst worden.

► Blijf met de accessoires en de te bereiden levensmiddelen ten minste 3 cm van de verwarmingselementen vandaan.

► Gebruik voor het reinigen van het apparaat geen scherpe voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen.

Gebruik volgens voorschriften

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het toasten, bakken, grillen, braden en ontdooien van levensmiddelen in huishoudelijke of vergelijkbare, niet commerciële omgevingen, zoals bijv. personeelskeukens in winkels, horeca-zaken, kantoren of andere werkomgevingen, agrarische bedrijven, gebruik door gasten in hotels, motels of andere accommodaties en bed & breakfast-pensions.
Een ander of daar bovenuit gaand gebruik geldt als oneigenlijk, niet toegelaten gebruik.

⚠ WAARSCHUWING

In geval van oneigenlijk gebruik en/of niet voorzien gebruik van het apparaat kunnen van het apparaat gevaren uitgaan.

► Het apparaat mag uitsluitend voor het beoogde, toegelaten gebruiksdoel worden gebruikt.

► Leef de in deze gebruiksaanwijzing beschreven voorschriften na.

Claims en reclamaties van welke aard dan ook, die te herleiden zijn tot verkeerd of oneigenlijk gebruik, worden niet aanvaard.
Het risico berust dan uitsluitend bij de gebruiker.

Eisen aan de opstellingsplek

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moet de opstellingsplek aan de volgende eisen voldoen:

◆ Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige en voor vetspetters ongevoelige ondergrond.

◆ De oppervlakken van meubels bevatten mogelijk stoffen die de pootjes van het apparaat kunnen aantasten en week maken. Leg indien nodig een onderlegger onder de pootjes van het apparaat.

◆ Plaats het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbaar materiaal. De afstand ten opzichte van muren, meubelen en andere voorwerpen moet ten minste 15 cm bedragen.

◆ Plaats het apparaat niet onder een hangkast.

◆ Het stopcontact moet goed toegankelijk zijn, zodat de spanningstoevoer snel onderbroken kan worden.

◆ Leg geen tafellaken, doeken of servetten onder de stelvoeten van het apparaat, zodat het niet kan wegglijden.

◆ Zet het apparaat niet bij de rand van het opstellingsvlak, het zou eraf kunnen vallen.

◆ Het apparaat mag niet in de buitenlucht gebruikt of opgeslagen worden.

Elektrische aansluiting

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende instructies in acht worden genomen:

◆ Vergelijk vóór het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw stroomvoorziening. Deze gegevens moeten met elkaar in overeenstemming zijn, zodat er geen schade aan het apparaat kan optreden. Raadpleeg in geval van twijfel uw dealer.

◆ Het stopcontact moet ten minste met een 16A-zekering zijn beveiligd.

◆ Ga na of de voedingskabel onbeschadigd is en niet over hete oppervlakken en/of scherpe randen wordt gelegd.

◆ De aansluitkabel mag niet strak gespannen, geknikt of bekneld worden, in een knoop getrokken worden of in aanraking komen met hete oppervlakken.

◆ Wikkel de voedingskabel altijd helemaal af voordat u het apparaat op het stopcontact aansluit.

◆ Wanneer het apparaat aan een verlengkabel moet worden aangesloten moet de kabeldoorsnede ten minste 1,5 mm² bedragen.
◆ De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen gewaarborgd, wanneer het op een correct geïnstalleerd randaardesysteem wordt aangesloten. Het gebruik via een stopcontact zonder randaarde is verboden. Laat in geval van twijfel de installatie van het huis door een elektricien controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die door een ontbrekende of onderbroken randaarde wordt veroorzaakt.
◆ Positioneer de aansluitkabel zodanig dat er niemand overheen struikelt.

Gebruikte symbolen

⚠GEVAAR

Wordt gebruikt voor een onmiddellijk dreigend gevaar dat ernstig of dodelijk lichamelijk letsel tot gevolg kan hebben.
► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

⚠ WAARSCHUWING

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie die ernstig of dodelijk lichamelijk letsel zou kunnen veroorzaken.
► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

LET OP

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie die lichte lichamelijke letsels of materiële schade kan veroorzaken.
► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

AANWIJZING

► Een opmerking bevat verdere informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger kan maken.

Inbedrijfstelling

Uitpakken

1. Haal het apparaat, alle accessoires en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
2. Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en de beschermfolies van het apparaat en de accessoires.
3. Controleer de inhoud op volledigheid en op zichtbare schade.

AANWIJZING

► Verwijder nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen.
► Bewaar de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat om het in geval van een garantieclaim correct te kunnen verpakken. In geval van transportschade vervalt de aanspraak op garantie resp. garantiedekking.

Vóór het eerste gebruik

Verwarm het apparaat vóór het eerste gebruik gedurende ca. 10 minuten om evt. montagerestanten (vet) te verwijderen. Ga hiervoor als volgt te werk:
1. Selecteer de instelling circulatielucht en stel de hoogste temperatuur in zoals beschreven in het hoofdstuk ***Temperatuur instellen (pag. 52)***.
2. Stel de gaartijd op 10 min. in zoals beschreven in het hoofdstuk ***Gaartijd instellen (pag. 52)***.
3. Druk op de toets ⏻ (10).
4. Open na het einde van de functie de ovendeur en laat het apparaat uitluchten.
5. Laat het apparaat volledig afkoelen.
6. Trek de stekker uit het stopcontact.
7. Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 56).***

AANWIJZING

► Bij de eerste inbedrijfstelling kunnen door bij de productie gebruikte stoffen, zoals bijv. vetten, geur- en lichte rookvorming optreden. Dat is heel normaal! Zorg daarom voor voldoende ventilatie.

Beschrijving van het apparaat

Inhoud van de levering/apparaatoverzicht

(zie voor afbeeldingen de uitklappagina)

1 Huis
2 Deurhandgreep
3 Display
4 Functiedisplay
5 Toets MODE (functie)
6 Toets temperatuurinstelling °C
7 Toets tijdinstelling
8 Toetsen ▲ ▼
9 Toets pauze/cancel
10 Toets start
11 Pootjes
12 Ovendeur
13 Afstandhouder achterkant (zonder afbeelding)
14 Grillrooster
15 Bakplaat
16 Draaispiesgrijper
17 Grijper grillrooster en bakplaat
18 Draaispies
19 Borgklemmen draaispies
20 Sjasliekstokjes (8 stuks)
21 Drager sjasliekstokjes
22 Frituurmand
23 Pizzasteen
24 Vetopvangplaat
25 Gebruiksaanwijzing (zonder afbeelding)

Knop

Op het display (3) wordt aangegeven welke gaartijd, temperatuur en functie is ingesteld. De geselecteerde functie wordt met een rood driehoekje gemarkeerd. Tijdens de instelling van de gaartijd en van de temperatuur knippert het betreffende getal.

AANWIJZING

► Iedere druk op de toets wordt met een signaaltoon bevestigd.

In-/uitschakelen

Druk op de toets om het apparaat in te schakelen (10). Op het display gaan de functies branden. Door op de toets MODE te drukken (5) selecteert u de gewenste functie. Door nog een keer op de toets te drukken start de geselecteerde functie.

AANWIJZING

► Stel vóór het starten van de functie de temperatuur en de gaartijd in als beschreven in het hoofdstuk ***Temperatuur instellen (pag. 52)*** en hoofdstuk ***Gaartijd instellen (pag. 52)***.

Pauzetoets/Cancel

1. Druk 1x op de toets Pause/Cancel (9) om de lopende functie te stoppen. U kunt het gaarproces controleren en instellingen wijzigen.
2. Druk op de Start-toets (10) om het gaarproces voort te zetten.
3. Druk 2x op de toets Pause/Cancel (9) om alle functies te beëindigen en de instellingen te resetten. Het apparaat schakelt na ca. één minuut automatisch uit.

Functies van de oven

Druk eerst op toets om de toets MODE te activeren. Met de toets MODE (5) stelt u de individuele functies in.

Functie	Boven-warmte	Onder-warmte	Circula-tieluchtventilator	Rotatie	Basisinstelling
Roosteren	✓	✓	–	–	De als laatste gebruikte instelling knippert.
Draaispies	✓	–	–	✓	Temperatuur knippert bij 200 C°.
Circulatielucht	✓	✓	✓	–	Temperatuur knippert bij 215 C°.
Ontdooien	–	(ca. 50 °C)	✓	–	Tijdweergave knippert bij 1 min 00 sec.
Bakken/braden	✓	–	–	–	Temperatuur knippert bij 175 C°.

AANWIJZING

► Het wisselen van de functies is alleen mogelijk als er geen functie in werking is.

Temperatuur instellen

1. Druk op de toets °C (6).
2. Selecteer met de toetsen ▲ en ▼ (8) de gewenste temperatuur.

De temperatuurinstelling wordt op het display (3) aangegeven.
De temperatuur kan tijdens het gaarproces altijd gewijzigd worden.

Functie	Temperatuurbereik
Roosteren	Basisinstelling niet veranderbaar
Draaispies	100 °C – 230 °C
Circulatie-lucht	100 °C – 230 °C
Ontdooien	50 °C
Bakken/braden	100 °C – 230 °C

AANWIJZING

► De veranderbare temnperatuurbereiken kunnen met de toetsen ▲ en ▼ in stappen van 5 °C verhoogd of verlaagd worden.

Gaartijd instellen

1. Druk op de toets Tijdinstelling (7).
2. Selecteer met de toetsen ▲ en ▼ (8) de gewenste gaartijd.

De ingestelde gaartijd wordt op het display (3) aangegeven.
De gaartijd kan ook tijdens het gaarproces gewijzigd worden.
Na afloop van de gaartijd wordt er een akoestisch signaal gegeven. Op het display knippert END en het apparaat schakelt na ca. één minuut automatisch uit.

Functie	Tijdinstelling
Roosteren	Traploos van licht bruin („light“ 2 min 30 sec) tot donker („dark“ 6 min 10 sec.) in stappen van 30 seconden.
Draaispies	1 min tot 30 min in stappen van 1 minuut. 30 min tot 3 uur in stappen van 5 minuten.
Circulatielucht	1 min tot 30 min in stappen van 1 minuut. 30 min tot 3 uur in stappen van 5 minuten.
Ontdooien	1 min tot 30 min in stappen van 1 minuut. 30 min tot 3 uur in stappen van 5 minuten.
Bakken/braden	1 min tot 30 min in stappen van 1 minuut. 30 min tot 3 uur in stappen van 5 minuten.

Bij de bereiding van geroosterd brood heeft u indirect invloed op de tijd. Door de selectie van de bruinheidsgraad wordt de tijd door het programma „Toasten“ automatisch ingesteld. Zie hoofdstuk ***Bereiding - Roosteren (pag. 54)***.

Bediening en gebruik

Vetopvangplaat plaatsen

Leg de vetopvangplaat (24) van voren tussen de onderste verwarmingselementen.

Gebruik van de grijpers (afbeeldingen A1-A3)

Om de vetopvangplaat te verwijderen, heeft u de draaispiesgrijper (16) nodig.
1. Steek de opnamehaak van de grijper van boven in de gaten van de vetopvangplaat.
2. Breng de greep van de grijper in een horizontale positie om de vetopvangplaat naar boven en naar voren te tillen.

Voor verwijdering van de draaispies (18) heeft u eveneens de draaispiesgrijper (16) nodig.

1. Doe de grijper van de draaispies (16) zodanig in het apparaat dat de borghaken van de grijper zich onder de hiervoor bedoelde punten van de draaispies bevinden (afbeelding A1).
2. Haak de draaispies eerst aan de linkerkant uit door hem iets op te tillen.
3. Trek de draaispies voorzichtig naar buiten, zodat het in de draaivoorziening gestoken uiteinde los kan komen.
4. Neem de hele draaispies uit de oven.

Om de bakplaat of het grilrooster te verwijderen, heeft u de kleine grijper (17) nodig:
1. Voer de grijper in een lichte hoek van boven naar de bakplaat toe (afbeelding A2).
2. Steek de grijper zodanig in dat de grotere haken boven en de steun onder de bakplaat zijn.
3. Beweeg de grijper in een horizontale positie.
4. Til de bakplaat tijdens het uittrekken iets omhoog om loskomen van de grijper te vermijden.
5. Verwijder de bakplaat.
6. Om het grillrooster te verwijderen gaat u net zo te werk als bij de bakplaat. Let er echter wel op dat de kleinere haken van de grijper in het grillrooster ingehaakt zijn (afbeelding A3).

AANWIJZING

► Leg indien mogelijk de draaispies bij het uitnemen op de bakplaat om van de bereide gerechten druppelend vet op te vangen.
► Houd de bakplaat horizontaal zodat er geen heet vet afdruppelt.
► Gebruik keukenhandschoenen om zich niet aan het hete vet te branden.
► Leg een vuurvast treefje klaar om de hete onderdelen op te plaatsen.

Algemene aanwijzingen

◆ De levensmiddelen moeten kamertemperatuur hebben, omdat bevroren levensmiddelen langer nodig hebben om gaar te worden en daardoor uit kunnen drogen.
◆ Om bijzonder goede resultaten te verkrijgen, verwarmt u het apparaat even voor.

Houd het gaarproces goed in de gaten en regel de temperatuur bij indien nodig.

◆ Met het apparaat kunt u verschillende levensmiddelen bereiden, bijv. worstjes, steaks, vleesstukken, gevogelte, rollades, groenten, ovenschotels, toast, pizza, cake enz.

◆ Het apparaat is bij uitstek geschikt voor de snelle en vetarme bereiding van gerechten. De gaartijd in de infrarood oven is in vergelijking tot gebruikelijke ovens korter.

AANWIJZING

► Tijdens het gaarproces kan er aan de ovendeur condenswater neerslaan.

Apparaat gebruiken

1. Plaats eventueel de vetopvangplaat.
2. Druk op de toets start ⏻ om de functies van de oven te activeren.
3. Selecteer de juiste functie, zie tabel ***Functies van de oven (pag. 52)***.
4. Stel de gaartemperatuur in, zie ***Temperatuur instellen (pag. 52)***.
5. Stel de gaartijd in zoals beschreven in het hoofdstuk ***Gaartijd instellen (pag. 52)***.
6. Druk op de toets start ⏻ (10).

AANWIJZING

► De temperatuur- en gaartijdinstellingen kunnen tijdens het gaarproces altijd gewijzigd worden.

► Het apparaat bevestigt iedere invoer met een akoestisch signaal.

Bereiding

Roosteren

Met deze functie kunt u tosti´s bereiden en broodjes, stokbrood en pretsels.

1. Schuif het grillrooster in de middelste rail.
2. Selecteer met de toets Mode ✎ de functie "Roosteren".
3. Stel de gewenste bruinheidsgraad met de toetsen ▲ en ▼ (8) in:
   – „light“ betekent een licht resultaat,
   – „dark“ betekent een donker resultaat.
4. De door het programma ingestelde tijd wordt op het display aangegeven.
5. Druk op de toets ⏻ (10).

AANWIJZING

► Corrigeer indien nodig de instelling als u meerdere porties tosti´s na elkaar bereidt.

► De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

Draaispies (afbeelding B1–B4)

Met deze functie (bovenwarmte) kunt u een hele kip of een gerold stuk vlees grillen. Bovendien is de functie geschikt voor het bereiden van sjasliekstokjes of van groenten of patat in de frituurmand.

Kip

1. Plaats eventueel de vetopvangplaat.
2. Verse of ontdooide kip wassen en de ingewanden verwijderen.
3. Schuif een borgklem (19) vanaf de punt op de draaispies en fixeer deze met behulp van de vleugelschroef (afb. B1).
4. Schuif de kip op de draaispies en fixeer deze met de tweede borgklem in het midden van de draaispies (afb. B2).
5. De kip naar eigen smaak kruiden (bijv. zout, gemalen rode paprika, peper en curry) en iets olie erover doen.
6. Fixeer pootjes en vleugels met rolladenaalden of braadkoord.
7. Draaispies met de kip in het apparaat plaatsen door eerst het puntige uiteinde in de draaiaandrijving (afbeelding B3) te steken. Leg vervolgens de kraag aan de andere kant van de draaispies in de lagering aan de linkerkant van het apparaat (afbeelding B4).
8. Selecteer met de toets Mode ✎ de functie "Draaispies".
9. Stel de gaartijd en de gaartemperatuur in.
10. Druk op de toets ⏻ (10).
11. Verwijder de bereide kip met de draaispiesgrijper zoals beschreven in het hoofdstuk ***Gebruik van de grijpers (pag. 53)***.

AANWIJZING

► Neem alleen kippen tot een gewicht van max. 1000 g.

► De oven hoeft niet voorverwarmd te worden.

Sjasliekstokjes (afbeelding C1-C3)

1. Rijg naar wens stukjes vlees (ca. 1,5 x 1,5 cm), stukjes worst, stukjes paprika, uien, spek enz. op de sjasliekstokjes (20).
2. Spies naar eigen smaak kruiden en iets olie erover doen.
3. Plaats de individuele spiezen (20) op de drager (21). Daarbij wordt het gebogen einde van de stokjes aan de ene kant in de opening van de drager (21) geklemd (afbeelding C1), aan de andere kant wordt het puntige uiteinde van het stokje door het gat van de drager gestoken (afbeelding C2). Schuif de draaispies (18) in het midden door de sjasliekstokjesdrager (21) en zet hem rechts en links met de borgklemmen vast (afbeelding C3).
4. Plaats eventueel de vetopvangplaat.
5. Plaats de draaispies met de sjaslikspiezen.
6. Selecteer met de toets Mode de functie "Draaispies".
7. Stel de gaartijd en de gaartemperatuur in.
8. Druk op de toets (10).
9. Haal de bereide stokjes met de draaispiesgrijper (16) uit het apparaat.

Frituurmand (afbeelding D1-D2)

1. Schuif de draaispies (18) in het midden door de frituurmand (22) en zet hem rechts en links met de borgklemmen vast (afbeelding D1).
2. Open de frituurmand en vul hem met patat, kroketten, aardappelhoekjes, kipnuggets, garnalen enz.
3. Overvul de mand niet, zodat het te garen gericht bij het draaien van de mand omgekeerd wordt.
4. Plaats eventueel de vetopvangplaat.
5. Plaats de draaispies met het groentenmandje (afb. D2).
6. Selecteer met de toets Mode de functie "Draaispies".
7. Stel de gaartijd en de gaartemperatuur in.
8. Druk op de toets (10).
9. Haal de warme frituurmand met de draaispiesgrijper uit het apparaat.

Circulatielucht

Met deze functie start u boven- en onderwarmte en de ventilator. Daardoor verkrijgt u een intensieve en gelijkmatige warmteverdeling onder het apparaat zodat de gaartemperatuur en de gaartijd kan worden gereduceerd. De functie circulatielucht is geschikt voor verschillende toepassingen als bijv. braden of sudderen van grote stukken vlees, bakken van brood, cake, pizza en koekjes, de bereiding van visgerechten, ovenschotels en gratins.

1. Schuif het grillrooster in de onderste rail van het apparaat. Doe de levensmiddelen in een vuurvaste vorm van glas, keramiek of metaal en zet hem op het grillrooster.
2. Druk op de toets (10).
3. Selecteer met de toets Mode de functie „Luchtcirculatie“.
4. Stel de gaartijd en de gaartemperatuur in zoals beschreven in de hoofdstukken ***Temperatuur instellen (pag. 52)*** en ***Gaartijd instellen (pag. 52).***
5. Druk op de toets (10).
6. Haal de levensmiddelen met behulp van keukenhandschoenen of pannenlappen uit de oven, het grillrooster met de grijper.

AANWIJZING

► Controleer of uw cake-/springvorm in het apparaat past.
► Let er op dat het deeg voor cake of brood bij het rijzen tijdens het bakken de binnenwanden en verwarmingselementen van het apparaat niet raakt.
► Verwarm de oven ca. 4-5 min. voor.

Pizza (afbeelding E1)

1. Schuif het grillrooster in de onderste rail van het apparaat.
2. Leg de pizzasteen op het grillrooster.
3. Leg de pizza op de pizzasteen.
4. Bereid de pizza als beschreven bij de functie "Circulatielucht".

Ontdooien

De functie „Ontdooien“ laat programmainherent geen temperatuurwijziging toe. De ontdooitemperatuur is op ca. 50 C° vooringesteld.

1. Doe de diepvries levensmiddelen op de bakplaat.
2. Schuif de bakplaat in de gewenste stand van de oven.
3. Selecteer met de toets Mode de functie "Ontdooien".
4. Stel de ontdooitijd in als beschreven in het hoofdstuk ***Gaartijd instellen (pag. 52)***.
5. Druk op de toets (10).
6. Haal de ontdooide levensmiddelen met behulp van keukenhandschoenen of pannenlappen uit de oven.

AANWIJZING

► Houd er rekening mee dat de ontdooitijd afhankelijk van het product erg kan verschillen.

Bakken/braden

Met deze functie (bovenwarmte) heeft u een ideale grillfunctie om steaks, vis, worstjes, hamburgers enz. te bereiden.

1. Plaats eventueel de vetopvangplaat.
2. Kruid de levensmiddelen naar eigen smaak en leg ze op het grillrooster.
3. Schuif het grillrooster – afhankelijk van de dikte van de levensmiddelen – in de middelste of hoogste rail in het apparaat.
4. Selecteer met de toets Mode de functie "Braden".
5. Stel de gaartijd en de gaartemperatuur in zoals beschreven in de hoofdstukken ***Temperatuur instellen (pag. 52)*** en ***Gaartijd instellen (pag. 52)***
6. Druk op de toets (10).
7. Haal het warme grillrooster met de grijper uit het apparaat.

AANWIJZING

► Houd er rekening mee dat u de producten bij deze functie moet omdraaien, omdat het apparaat bij deze functie alleen met bovenwarmte werkt.

Na gebruik

1. Door op de toets (9) te drukken, stopt u de lopende functie.
2. Door er twee keer op te drukken, worden alle functies beëindigd en de instellingen gereset.
3. Trek de stekker uit het stopcontact.
4. Laat het apparaat afkoelen en reinig het als beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 56)***.

Reiniging en verzorging

Neem vóór het begin van de werkzaamheden de veiligheidsinstructies in het hoofdstuk ***Veiligheidsinstructies (pag. 47)*** in acht*!*

◆ Het apparaat moet na ieder gebruik worden gereinigd
◆ Reinig het apparaat na gebruik zodra het is afgekoeld. Door te lang te wachten wordt het reinigen lastiger.

LET OP

► Schuif geen voorwerpen in de verwarmingselementen. Die kunnen daardoor beschadigd raken.

Huis

Veeg het huis van binnen en van buiten met een vochtige doek af.
Gebruik indien nodig een gebruikelijk afwasmiddel.

Hulpstukken

Neem de hulpstukken uit en was ze met warm afwaswater of in de vaatwasser af.
◆ Bij hardnekkige vervuilingen laat u de hulpstukken vóór het afwasen 10 min. in warm afwaswater weken.
◆ Droog alle delen grondig af alvorens ze te plaatsen.

AANWIJZING

► Gebruik geen metalen spons of schuurspons om het apparaat te reinigen.
► Gebruik voor de reiniging van binnen geen ovenspray.
► Alle uitneembare onderdelen zijn geschikt voor de vaatwasser met uitzondering van de pizzasteen.

Pizzasteen

◆ Laat de pizzasteen afkoelen.
◆ Verwijder lichte verontreinigingen met een vochtige doek.

◆ Hardnekkige vlekken kunnen met een pannensponsje verwijderd worden. Veeg de steen met een vochtige doek af.

AANWIJZING

► De pizzasteen is **NIET** geschikt voor de vaatwasser.
► Reinig de pizzasteen alleen met water zonder afwasmiddel.

Opslag

Wanneer u het apparaat gedurende een langere periode niet nodig heeft, moet het zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 56)*** worden gereinigd. Bewaar het apparaat en alle accessoires op een droge, schone en vorstvrije plek, waar het beschermd is tegen direct zonlicht.

Algemeen

Garantie

Naast de wettelijk verplichte garantie biedt BEEM voor enkele producten bovendien nog een uitgebreide fabrieksgarantie. Voor zover deze toegestaan is, vindt u overeenkomstige gegevens ofwel op de productspecifieke verpakking, op de reclamematerialen ofwel op de BEEM website bij het betreffende product. Op onze website www.beem.de vindt u de uitvoerige garantiebepalingen, verkrijgbare accessoires en reserveonderdelen alsmede gebruiksaanwijzingen in verschillende talen.

Beperking van de aansprakelijkheid

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schades of vervolgschades die te herleiden zijn tot:
◆ niet naleven van de bedieningshandleiding, oneigenlijk gebruik, een foutieve of onjuiste behandeling, verkeerd uitgevoerd reparaties, niet toegelaten modificaties, gebruik van onderdelen van derden of het gebruik van ongeschikte toevoegingen, toebehoren of accessoires.

Conformiteitsverklaring

Bij deze verklaart BEEM dat dit apparaat aan de principiële eisen en de overige van toepassing zijnde bepalingen van de richtlijnen 2004/108/EG, 2006/95/EG en 2009/125/EG en 2011/65/EU voldoet.

Storingsopheffing

De volgende tabel is behulpzaam bij het opsporen en verhelpen van kleinere storingen. Neem contact op met de klantenservice, wanneer u met de hieronder beschreven stappen het probleem niet kunt oplossen.

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Display gaat niet aan.	Zekering in de zekeringenkast uitgeschakeld.	Zekering inschakelen.
	Controlelampje defect.	Klantenservice waarschuwen.
De zekering in de zekeringenkast heeft gereageerd.	Te veel apparaten op hetzelfde stroomcircuit aangesloten.	Aantal apparaten op het stroomcircuit reduceren.
	Geen storing vaststelbaar.	Klantenservice waarschuwen.

Содержание

Указания по безопасности 59
Ввод в эксплуатацию 62
Описание прибора. 63
Панель управления 63
Функции печи 64
Управление и эксплуатация. 65
Чистка и уход 68
Хранение 69
Общая информация 69
Устранение неисправностей 70

Уважаемый покупатель!
Прежде чем пользоваться прибором, прочитайте содержащиеся в данном руководстве по эксплуатации указания по вводу в эксплуатацию, технике безопасности, использованию по назначению, а также чистке и уходу.
Разверните раскладные страницы в начале и конце руководства по эксплуатации, чтобы сверяться с иллюстрациями во время чтения.
Сохраните это руководство по эксплуатации для последующего использования и передайте его вместе с прибором следующему владельцу.

Указания по безопасности

◆ Перед использованием проверьте прибор на наличие внешних видимых повреждений. Не эксплуатируйте поврежденный прибор.

◆ Детям запрещается играть с прибором.

◆ Работы по чистке и техобслуживанию, которые должны проводиться пользователем, запрещается выполнять детям, за исключением тех, которые достигли 8-летнего возраста и работают под присмотром.

◆ Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

◆ Настоящий прибор может эксплуатироваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями либо недостаточным опытом и недостаточными знаниями, только при условии, что они работают под надзором или прошли инструктаж по вопросам безопасного пользования прибором и осознают сопряженные с прибором опасности.

◆ Передавайте прибор для ремонта только авторизированным дилерам или сервисной службе завода-изготовителя. Это особенно относится к случаям замены поврежденного шнура питания. Ненадлежащее проведение ремонта может создать значительную опасность для пользователя. Кроме того, действие гарантии прекращается и гарантийное обслуживание не производится.

◆ Не используйте этот прибор с внешним таймером или с отдельной системой дистанционного управления.

◆ Ремонт прибора в течение гарантийного срока может производиться только уполномоченной изготовителем сервисной службой, в противном случае претензии по гарантии за повреждения и сопряженные с ними неисправности не принимаются, а гарантийное обслуживание не производится.

◆ Неисправные узлы разрешается заменять только на оригинальные запасные части. Использование только таких частей гарантирует выполнение требований безопасности.

◆ В случае сбоя электропитания отсоедините прибор от сети, чтобы не допустить непредвиденного повторного включения прибора.

◆ Не эксплуатируйте прибор в темноте.

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Опасность поражения электрическим током!

► Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены.

► Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. При контакте с находящимися под напряжением деталями и при изменении электрической и механической конструкции прибора существует опасность поражения током.

► Ни в коем случае не погружайте прибор или электрическую вилку в воду или другие жидкости.

► Отсоединяя прибор от электросети, не беритесь за шнур питания влажными руками.

► Выньте вилку из розетки

- на время перерыва в пользовании прибором,
- в случае выявления неисправности при эксплуатации прибора,
- перед чисткой прибора.

Опасность удушения!

► Детям запрещается играть с упаковочным материалом. Существует опасность удушения.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность ожога!

► Во время работы прибора доступные поверхности могут нагреваться до очень высокой температуры.

► Во время работы прибора разрешается прикасаться только к его ручке или элементам управления.

► Для извлечения горячей посуды из печи используйте кухонные рукавицы или прихватки.

► Не переносите и не передвигайте прибор во время работы.

► Для извлечения решетки, противня и поддона для сбора жира, вертела и корзины для жарки во фритюре используйте прилагаемые в комплекте захваты.

► Не наливайте жидкости на горячий противень. При контакте жидкости с горячей поверхностью происходит очень быстрое испарение и разбрызгивание жидкости, что может повлечь за собой травмы.

► Соблюдайте осторожность при приготовлении особо жирных продуктов на гриле. Брызги горячего жира могут вызвать ожоги.

► Перед каждой чисткой дождитесь остывания прибора.

Опасность пожара

► Ни в коем случае не эксплуатируйте прибор вблизи или под предметами из горючих материалов (например, шторы).

► Для приготовления пищи используйте только жаропрочную посуду и емкости из стекла, керамики или металла.

► Всегда ставьте посуду и емкости на решетку, а не непосредственно на нагревательные элементы.

► Запрещается использовать рукав для запекания.

► Не ставьте и не складывайте какие-либо предметы на корпусе прибора.

► Не накрывайте прибор во время работы.

► Прибор предназначен только для приготовления пищевых продуктов. Не кладите какие-либо другие предметы внутрь прибора.

ВНИМАНИЕ!

► При отсоединении шнура питания от розетки всегда держитесь за вилку, а не за кабель.

► Ни в коем случае не используйте шнур питания для переноски, подъема или перемещения прибора.

► Принадлежности и запекаемые продукты должны находиться на расстоянии не менее 3 см от нагревательных элементов.

► Для чистки прибора запрещается использовать твердые предметы или абразивные чистящие средства.

Применение по назначению

Прибор предназначен только для обжаривания, выпечки, приготовления на гриле, жарки и оттаивания продуктов питания в домашних или аналогичных домашним условиях, например, в кухнях для персонала в магазинах, кафе, офисах и прочих местах работы, в сельскохозяйственных владениях, а также для использования постояльцами в гостиницах, мотелях, пансионах и прочих коллективных средствах размещения.
Любое иное или выходящее за рамки данного использование считается использованием не по назначению.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

В случае использования прибора не по назначению или для иных целей он может представлять собой опасность для окружающих.

► Используйте прибор исключительно в предусмотренных целях.

► Соблюдайте указания, приведенные в настоящем руководстве по эксплуатации.

Какие-либо претензии на возмещение убытков, возникших вследствие использования не по назначению, не принимаются. Риск возлагается исключительно на пользователя.

Требования к месту установки

Для безопасной и безукоризненной эксплуатации прибора место установки должно отвечать следующим условиям.

◆ Установите прибор на прочную, ровную, теплостойкую и невосприимчивую к брызгам жира поверхность.

◆ Поверхности мебели могут содержать компоненты, способные агрессивно воздействовать на опорные ножки прибора и приводить к их размягчению. При необходимости уложите под опорные ножки прибора подкладку.

◆ Не устанавливайте прибор в горячих, сырых или очень влажных условиях либо вблизи горючего материала. Расстояние до стен, мебели и других предметов должно составлять не менее 15 см.

◆ Не устанавливайте прибор под навесным шкафом.

◆ Розетка должна быть легко доступна, чтобы в экстренном случае можно было быстро отсоединить шнур питания от электросети.

◆ Не подкладывайте под опорные ножки прибора скатерти, полотенца или салфетки, так как прибор может соскользнуть.

◆ Не устанавливайте прибор на край опорной поверхности, так как он может упасть.

◆ Запрещается эксплуатировать и хранить прибор вне помещения.

Электрическое подключение

Для безопасной и безукоризненной эксплуатации прибора при подключении к электросети необходимо соблюдать следующие указания.

◆ Перед подключением прибора сравните электрические параметры (напряжение и частота) на заводской табличке с параметрами электросети. Эти данные должны совпадать во избежание повреждений прибора. В случае сомнений обратитесь в специализированный магазин электроприборов.

◆ Для защиты розетки следует применять предохранитель, рассчитанный на ток 16 А и более.

◆ Убедитесь в том, что шнур питания не имеет повреждений и не проложен по горячим поверхностям и/или острым краям.
◆ Не допускается сильное натяжение шнура питания, а также наличие изгибов, защемлений, узлов или точек соприкосновения с горячими поверхностями.
◆ Перед включением прибора в розетку всегда полностью разматывайте шнур питания.
◆ Если для подключения прибора требуется удлинительный кабель, поперечное сечение этого кабеля должно быть не менее 1,5 мм².
◆ Электрическая безопасность прибора гарантирована только в том случае, если он подключен к установленной согласно предписаниям системе с защитным проводом. Работа от розетки без защитного провода запрещена. В случае сомнения вызовите специалиста-электрика для проверки домашней сети. Изготовитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием или обрывом защитного провода.
◆ Прокладывайте шнур питания таким образом, чтобы опасность спотыкания была исключена.

Используемые символы

⚠ ОПАСНОСТЬ!

Используется для обозначения непосредственно грозящей опасности, которая приводит к тяжким телесным повреждениям или смертельному исходу.
► Во избежание опасности следует соблюдать приведенные в этом пункте инструкции.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Используется для обозначения возможной опасной ситуации, которая может привести к тяжким телесным повреждениям или смертельному исходу.
► Во избежание опасности следует соблюдать приведенные в этом пункте инструкции.

ВНИМАНИЕ!

Используется для обозначения возможной опасной ситуации, которая может привести к легким травмам или материальному ущербу.
► Во избежание опасности следует соблюдать приведенные в этом пункте инструкции.

УКАЗАНИЕ

Указание обозначает дополнительную информацию, позволяющую облегчить обращение с прибором.

Ввод в эксплуатацию

Распаковка

1. Извлеките из коробки прибор, все принадлежности и руководство по эксплуатации.
2. До начала использования следует снять с прибора и принадлежностей все упаковочные материалы и защитную пленку.
3. Проверьте целостность комплекта поставки и убедитесь в отсутствии видимых повреждений.

УКАЗАНИЕ

► Ни в коем случае не удаляйте заводскую табличку и имеющиеся предупреждающие указания.
► Храните оригинальную упаковку прибора в течение гарантийного срока (срока гарантийного обслуживания), чтобы в гарантийном случае или в случае гарантийного обслуживания прибор можно было отправить обратно изготовителю в надлежащей упаковке. Транспортные повреждения являются основанием для прекращения гарантии и неоказания гарантийных услуг.

Перед первым использованием

Перед первым использованием требуется прогревание прибора в течение ок. 10 минут в целях удаления остатков производственных материалов (смазка). Выполните следующие действия:

1. Выберите настройку «Циркуляция» и задайте максимальную температуру, как описано в разделе ***Настройка температуры (стр. 64) .***
2. Задайте время термообработки 10 минут, как описано в разделе ***Настройка времени термообработки (стр. 64).***
3. Нажмите кнопку ⏻ (10).
4. По истечении заданного времени откройте дверцу и выпустите воздух из печи.
5. Дождитесь полного остывания прибора.
6. Выньте вилку из розетки.
7. Выполните чистку прибора, как описано в разделе ***Чистка и уход (стр. 68).***

УКАЗАНИЕ

При первом включении прибора из-за наличия добавок, используемых на производстве (например, жиров) может появиться запах или легкий дымок. Это считается нормальным явлением! Позаботьтесь о достаточном проветривании.

Описание прибора

Объем поставки, описание прибора

(иллюстрации см. раскладную страницу)

1 Корпус
2 Дверная ручка
3 Дисплей
4 Индикатор функции
5 Кнопка РЕЖИМ (функция)
6 Кнопка настройки температуры °C
7 Кнопка настройки времени
8 Кнопки ▲ ▼
9 Кнопка ПАУЗА/ОТМЕНА ⏸/✕
10 Кнопка ПУСК ⏻
11 Опорные ножки
12 Дверца печи
13 Распорка с обратной стороны (на рис. не показана)
14 Решетка для гриля
15 Противень
16 Захват для вертела
17 Захват для решетки и противня
18 Вертел
19 Зажимы вертела
20 Шампуры для шашлыка (8 шт.)
21 Подставка для шампуров
22 Корзина для жарки во фритюре
23 Каменный противень для пиццы
24 Поддон для сбора жира
25 Руководство по эксплуатации (на рис. не показано)

Панель управления

На дисплее (3) отображаются время термообработки, температура и функция согласно заданным значениям. Выбранная функция выделена красным треугольником. Во время настройки времени термообработки и температуры мигает соответствующее число.

УКАЗАНИЕ

► При каждом нажатии кнопки раздается подтверждающий звуковой сигнал.

Включение и выключение

Для включения прибора нажмите на кнопку ⏻ (10). На дисплее загораются функции. Нажатием на кнопку РЕЖИМ (5) выберите нужную функцию. Повторное нажатие на кнопку ⏻ означает запуск выбранной функции.

УКАЗАНИЕ

► Перед запуском функции выберите требуемую температуру и время термообработки, как описано в разделах ***Настройка температуры (стр. 64)*** и ***Настройка времени термообработки (стр. 64)***.

Кнопка ПАУЗА/ОТМЕНА

1. 1 раз нажмите на кнопку ПАУЗА/ОТМЕНА ⏸/✕ (9), чтобы прервать выполнение текущей функции. Вы можете проверить готовность продукта или изменить настройки.
2. Нажмите на кнопку ПУСК ⏻ (10), чтобы продолжить приготовление пищи.
3. 2 раза нажмите на кнопку ПАУЗА/ОТМЕНА ⏸/✕ (9), чтобы завершить выполнение всех функций и сбросить настройки. Прибор автоматически выключается через одну минуту.

Функции печи

Сначала нажмите на кнопку ⏻, чтобы активировать кнопку РЕЖИМ. С помощью кнопки РЕЖИМ (5) задайте отдельные функции.

Функция	Верхний жар	Нижний жар	Циркуляция воздуха	Вращение	Исходная настройка
Обжаривание	✓	✓	–	–	Мигает последняя используемая настройка.
Вертел	✓	–	–	✓	Температура мигает при 200°C.
Циркуляция	✓	✓	✓	–	Температура мигает при 215°C.
Оттаивание	–	(ок. 50°C)	✓	–	Время мигает при 1 мин 00 сек.
Жарка	✓	–	–	–	Температура мигает при 175°C.

УКАЗАНИЕ

► Изменение функций возможно только при условии, если не выполняется какая-либо функция.

Настройка температуры

1. Нажмите кнопку °C (6).
2. С помощью кнопок ▲ и ▼ (8) задайте необходимую температуру.

Значение температуры отображается на дисплее (3).
Настройку температуры можно в любой момент изменять в процессе приготовления пищи.

Функция	Диапазон температур
Обжаривание	Исходная настройка не изменяется
Вертел	100 – 230°C
Циркуляция	100 – 230°C
Оттаивание	50°C
Жарка	100 – 230°C

УКАЗАНИЕ

► Изменяемые диапазоны температуры с помощью кнопок ▲ и ▼можно увеличивать или уменьшать с шагом 5°C.

Настройка времени термообработки

1. Нажмите кнопку настройки времени (7).
2. С помощью кнопок ▲ и ▼ (8) задайте требуемое время термообработки.

Время термообработки отображается на дисплее (3).
Настройку времени термообработки можно изменять в процессе приготовления пищи.
По истечении времени термообработки раздается звуковой сигнал. На дисплее мигает сообщение END (КОНЕЦ), прибор автоматически выключается через одну минуту.

Функция	Настройка времени
Обжаривание	плавно от легкой румяности (light 2 мин. 30 сек.) до темной корочки (dark 6 мин. 10 сек.) с шагом 30 сек.
Вертел	от 1 мин. до 30 мин. с шагом 1 мин. от 30 мин. до 3 часов с шагом 5 мин.
Циркуляция	от 1 мин. до 30 мин. с шагом 1 мин. от 30 мин. до 3 часов с шагом 5 мин.
Оттаивание	от 1 мин. до 30 мин. с шагом 1 мин. от 30 мин. до 3 часов с шагом 5 мин.
Жарка	от 1 мин. до 30 мин. с шагом 1 мин. от 30 мин. до 3 часов с шагом 5 мин.

При приготовлении тостов вы косвенно влияете на время термообработки. При выборе степени румяности автоматически задается время в программе «Обжаривание». См. раздел ***Приготовление пищи – Обжаривание (стр. 66).***

Управление и эксплуатация

Установить поддон для сбора жира

Вставьте поддон для сбора жира (24) спереди между нижними нагревательными элементами.

Использование захватов (рис. A1-A3)

Для извлечения поддона для сбора жира требуется захват вертела (16).
1. Вставьте крюки захвата сверху в отверстия поддона для сбора жира.
2. Переведите рукоятку захвата в горизонтальное положение, приподнимите поддон и извлеките его из печи.

Для извлечения вертела (18) также требуется захват вертела (16).

1. Введите захват вертела (16) в прибор таким образом, чтобы крюки захвата находились под соответствующими выступами на вертеле (рис. A1).
2. Слегка приподнимите вертел с левой стороны, чтобы снять его с крепления.
3. Затем осторожно потяните вертел на себя и отсоедините конец вертела, вставленный в поворотный механизм.
4. Полностью извлеките вертел.

Для извлечения решетки или противня требуется малый захват (17).
1. Подведите захват под небольшим углом сверху к противню (см. рис. A2).
2. Зафиксируйте захват таким образом, чтобы большие крюки захвата были расположены над противнем, а опорная часть – под противнем.
3. Переведите захват в горизонтальное положение.
4. Во время извлечения из печи слегка приподнимите противень, чтобы не допустить отсоединения захвата.
5. Извлеките противень.
6. Извлечение решетки для гриля выполняется по аналогии с извлечением противня. При этом необходимо навесить малые крюки захвата на решетку (см. рис. A3).

УКАЗАНИЕ

► Перед извлечением вертела следует по возможности положить вертел на противень, чтобы собрать в противень стекающее с готового продукта масло.
► Удерживайте противень в горизонтальном положении, чтобы не разлить горячий жир.
► Во избежание ожогов при контакте с горячим жиром используйте кухонные рукавицы.
► Горячие предметы следует размещать на жаропрочной поверхности.

Общие указания

◆ Продукты должны иметь комнатную температуру, поскольку для приготовления замороженных продуктов требуется больше времени, вследствие чего они могут пересохнуть.
◆ Для получения наилучших результатов кратко прогрейте прибор. Внимательно наблюдайте за процессом приготовления пищи и регулируйте температуру по мере необходимости.
◆ С помощью этого прибора можно готовить различные блюда, например, колбаски, стейки, мясо, птицу, овощи, запеканки, тосты, пиццу, пироги и многое другое.

◆ Прибор особенно подходит для быстрого и нежирного приготовления пищи. Инфракрасная печь отличается уменьшенным временем термообработки по сравнению с традиционными видами печей.

УКАЗАНИЕ

► В процессе приготовления пищи возможно образование конденсата на дверце печи.

Эксплуатация прибора

1. При необходимости установите поддон для сбора жира.
2. Нажмите на кнопку ПУСК ⏻, чтобы активировать функции печи.
3. Выберите необходимые функции, см. таблицу ***Функции печи (стр. 64)***.
4. Задайте температуру, см. раздел ***Настройка температуры (стр. 64).***
5. Задайте время термообработки, см. раздел ***Настройка времени термообработки (стр. 64).***
6. Нажмите на кнопку ПУСК ⏻ (10).

УКАЗАНИЕ

► Настройки температуры и времени термообработки можно в любой момент изменять в процессе приготовления пищи.
► При вводе любого значения печи раздается звуковой сигнал.

Приготовление пищи

Обжаривание

Используя данную функцию, в печи можно обжаривать тосты и разогревать хлебобулочные изделия.
1. Установите решетку на средний уровень.
2. С помощью кнопки РЕЖИМ выберите функцию «Обжаривание».
3. Задайте требуемую румяность с помощью кнопок ▲ и ▼ (8):
- «light» для светлого продукта,
- «dark» для образования румяной корочки.

4. Заданное в программе время отображается на дисплее.
5. Нажмите кнопку ⏻ (10).

УКАЗАНИЕ

► При необходимости измените настройки, если вы желаете поочередно приготовить несколько тостов.
► Предварительное прогревание печи не требуется.

Вертел (рис. B1–B4)

Используя эту функцию (верхний жар), можно жарить на гриле целую курицу или кусок мяса. Функция также предназначена для приготовления шашлыков и термообработки овощей или картофеля фри в корзине для овощей.

Курица

1. При необходимости установите поддон для сбора жира.
2. Вымойте свежую или размороженную курицу и удалите внутренности.
3. Установите зажим (19) с острого конца вертела и зафиксируйте его с помощью барашковой гайки (рис. B1).
4. Насадите курицу на вертел и зафиксируйте ее по центру вертела с помощью второго зажима (рис. B2).
5. Посыпьте курицу приправами по вкусу (например, соль, молотый красный перец, черный перец и карри) и слегка полейте растительным маслом.
6. Закрепите ножки и крылышки с помощью шпилек для мясного рулета или шнура.
7. Установите вертел с курицей в печь, для этого сначала вставьте острый конец вертела в поворотный механизм (рис. B3). Затем вставьте противоположный конец вертела в опору с левой стороны прибора (рис. B4).
8. С помощью кнопки РЕЖИМ выберите функцию «Вертел».
9. Задайте время термообработки и температуру.
10. Нажмите кнопку ⏻ (10).
11. Извлеките готовую курицу с помощью захвата вертела, как описано в разделе ***Использование захватов (стр. 65)***.

УКАЗАНИЕ

► Используйте курицу весом не более 1000 грамм.
► Предварительное прогревание печи не требуется.

Шашлыки (рис. C1-C3)

1. Нанизайте на шампуры (20) кусочки мяса (ок. 1,5 x 1,5 см), сосисок, болгарского перца, лука и пр. ингредиентов по желанию.
2. Посыпьте шашлыки приправами по вкусу и слегка полейте растительным маслом.
3. Установите отдельные шампуры (20) на подставку (21). При этом изогнутый конец шампуров с одной стороны фиксируется в выемке подставки (21), как показано на рис. C1, а с другой стороны острый конец шампура вставляется в отверстие подставки (рис. C2). Вставьте вертел (18) по центру подставки для шампуров (21) и зафиксируйте его слева и справа с помощью зажимов (рис. C3).
4. При необходимости установите поддон для сбора жира.
5. Установите вертел с шампурами.
6. С помощью кнопки РЕЖИМ выберите функцию «Вертел».
7. Задайте время термообработки и температуру.
8. Нажмите кнопку ⏻ (10).
9. Для извлечения готовых шашлыков используйте захват вертела (16).

Корзина для жарки во фритюре (рис. D1-D2)

1. Вставьте вертел (18) по центру корзины для жарки во фритюре (22) и зафиксируйте его слева и справа с помощью зажимов (рис. D1).
2. Откройте корзину для овощей и заполните ее картофелем фри, крокетами, картофельными дольками, куриными ломтиками, креветками и пр.
3. Не переполняйте корзину, чтобы не препятствовать переворачиванию продуктов при повороте корзины.
4. При необходимости установите поддон для сбора жира.
5. Установите вертел с корзиной для овощей (рис. D2).
6. С помощью кнопки РЕЖИМ выберите функцию «Вертел».
7. Задайте время термообработки и температуру.
8. Нажмите кнопку ⏻ (10).
9. Для извлечения горячей корзины для жарки во фритюре используйте захват вертела.

Циркуляция

Эта функция означает включение верхнего и нижнего жара, а также вентилятора для циркуляции воздуха. Таким образом обеспечивается интенсивное и равномерное распределение тепла внутри прибора, что позволяет уменьшить температуру и время термообработки. Функцию циркуляции можно использовать для решения самых разнообразных задач, например, жарки и тушения мяса, выпечки хлеба, пирогов, пиццы и печенья, приготовления рыбных блюд и запеканок.

1. Установите решетку для гриля на нижний уровень печи. Поместите продукты в жаропрочную форму из стекла, керамики или металла и установите заполненную форму на решетку.
2. Нажмите кнопку ⏻ (10).
3. С помощью кнопки РЕЖИМ выберите функцию «Циркуляция».
4. Задайте время термообработки и температуру, как описано в разделах ***Настройка температуры (стр. 64)*** и ***Настройка времени термообработки (стр. 64)***.
5. Нажмите кнопку ⏻ (10).
6. Для извлечения формы из печи используйте кухонные рукавицы или прихватки. Удерживайте решетку для гриля с помощью захвата.

УКАЗАНИЕ

► Заранее проверьте, помещается ли форма для выпечки в прибор.
► Обратите внимание на то, чтобы тесто для пирога или хлеба, подходящее во время выпечки, не попадало на внутренние стенки и нагревательные элементы печи.
► Предварительно прогрейте печь в течение 4 – 5 минут.

Пицца (рис. E1)
1. Установите решетку для гриля на нижний уровень.
2. Положите каменный противень для пиццы на решетку.
3. Положите пиццу на каменный противень.
4. Готовьте пиццу с помощью функции «Циркуляция», как описано выше.

Оттаивание
Для функции «Оттаивание» невозможно изменение температуры в программе. Температура оттаивания установлена на ок. 50°C.

1. Положите замороженный продукт на противень.
2. Установите противень на нужный уровень печи.
3. С помощью кнопки РЕЖИМ выберите функцию «Оттаивание».
4. Задайте время оттаивания, как описано в разделе ***Настройка времени термообработки (стр. 64).***
5. Нажмите кнопку (10).
6. Для извлечения размороженных продуктов из печи используйте кухонные рукавицы или прихватки.

УКАЗАНИЕ

► Время оттаивания может быть различным в зависимости от продукта.

Жарка
Данная функция (верхний жар) идеально подходит для приготовления тонких кусков мяса, рыбы, колбасок, гамбургеров и т.д.

1. При необходимости установите поддон для сбора жира.
2. Посыпьте продукты приправами по вкусу и положите их на решетку для гриля.
3. В зависимости от толщины продуктов, установите решетку на средний или верхний уровень.
4. С помощью кнопки РЕЖИМ выберите функцию «Жарка».
5. Задайте время термообработки и температуру, как описано в разделах ***Настройка температуры (стр. 64)*** и ***Настройка времени термообработки (стр. 64)***.
6. Нажмите кнопку (10).
7. Для извлечения горячей решетки из печи используйте захват.

УКАЗАНИЕ

► В данном режиме необходимо переворачивать продукты во время приготовления, т.к. включен только верхний жар.

После использования

1. Нажатием кнопки (9) прервите выполнение текущей функции.
2. Повторное нажатие на кнопку приводит к завершению всех функций и сбросу настроек.
3. Выньте вилку из розетки.
4. Дождитесь остывания прибора и выполните чистку, как описано в разделе ***Чистка и уход (стр. 68)***.

Чистка и уход

Перед началом работ ознакомьтесь с указаниями по технике безопасности в разделе ***Указания по безопасности (стр. 59)!***

◆ После каждого использования необходимо проводить чистку прибора.
◆ Дождитесь охлаждения прибора и затем выполните очистку. Слишком долгое ожидание затрудняет чистку.

ВНИМАНИЕ!

► Запрещается вставлять какие-либо предметы в нагревательные элементы. Это может привести к повреждениям прибора.

Корпус

Протрите корпус внутри и снаружи влажной салфеткой.
При необходимости используйте бытовое средство для мытья посуды.

Принадлежности

Извлеките принадлежности и промойте их теплой водой или в посудомоечной машине.

1. Для удаления въевшихся загрязнений замочите принадлежности на 10 минут в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды.
2. Перед повторной установкой тщательно высушите эти принадлежности.

УКАЗАНИЕ

► Для чистки прибора запрещается использовать металлическую или абразивную губку.
► Запрещается обрабатывать внутренние поверхности аэрозолем для чистки духовки.
► Все съемные детали, за исключением каменного противня для пиццы, пригодны для чистки в посудомоечной машине.

Каменный противень для пиццы

1. Дождитесь остывания каменного противня для пиццы.
2. С помощью влажной салфетки удалите легкие загрязнения.
3. Въевшиеся пятна можно соскрести с помощью губки для кастрюль. Затем протрите противень влажной салфеткой.

УКАЗАНИЕ

► Каменный противень для пиццы **НЕ** пригоден для чистки в посудомоечной машине.
► Для чистки каменного противня для пиццы можно использовать только воду без добавления средства для мытья посуды.

Хранение

Если прибор не используется в течение продолжительного времени, выполните чистку, как описано в разделе ***Чистка и уход (стр. 68).***
Храните прибор и все принадлежности к нему в сухом чистом месте, защищенном от заморозков и прямых солнечных лучей.

Общая информация

Гарантия

Кроме предусмотренной законом обязательной гарантии, компания BEEM для некоторых изделий дополнительно предоставляет расширенную гарантию изготовителя. Если такая гарантия предоставляется, соответствующие данные указаны на упаковке конкретного изделия, в рекламных материалах или на сайте BEEM для конкретного изделия. На нашем сайте www.beem.de приведены подробные условия гарантии, сведения об имеющихся принадлежностях и запасных частях, а также руководства по эксплуатации на различных языках.

Ограничение ответственности

Мы не несем ответственности за ущерб или косвенные убытки в следующих случаях:
◆ несоблюдение указаний в руководстве по эксплуатации, применение не назначению, ненадлежащая или неправильная эксплуатация, неправильное проведение ремонтных работ, внесение недопустимых изменений в конструкцию прибора, использование деталей и запчастей сторонних производителей, использование недопустимых дополнительных деталей или принадлежностей.

Декларация о соответствии нормам ЕС

Настоящим компания BEEM заявляет, что данный прибор полностью соответствует основополагающим требованиям и прочим действующим положениям Директив ЕС 2004/108/EG, 2006/95/EG, 2009/125/EG и 2011/65/EU.

Устранение неисправностей

Следующая таблица помогает в поиске и устранении мелких неисправностей. Если вам не удалось устранить неисправность путем выполнения указанных действий, обратитесь в сервисную службу.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Дисплей не загорается.	Выключен предохранитель в коробке предохранителей.	Включить предохранитель.
	Неисправность дисплея.	Обратиться в сервисную службу.
Сработал предохранитель в коробке предохранителей.	Слишком много приборов подключено к одной электрической цепи.	Уменьшить количество приборов в электрической цепи.
	Ошибка не обнаружена.	Обратиться в сервисную службу.

(DE) Hinweise zum Umweltschutz

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Dieses Produkt darf innerhalb der Europäischen Union nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät über die kommunalen Sammelstellen.

(EN) Notes on environmental protection

The packaging materials used can be recycled. When no longer required, dispose of the packaging materials according to local environmental regulations.

This product may not be disposed of in the domestic refuse within the European Union. Dispose of the appliance via communal collection points.

(FR) Indications relatives à la protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables. Éliminer les matériaux d'emballage non nécessaires conformément aux directives locales en vigueur.

A l'intérieur de l'Union européenne, il est interdit de mettre ce produit aux ordures ménagères normales. Éliminer l'appareil par l'intermédiaire des points de collecte communaux.

(ES) Indicaciones acerca de la protección medioambiental

Los materiales de embalaje utilizados son reciclables. Elimine los materiales de embalaje que no necesite de acuerdo con la normativa en vigor.

En la Unión Europea no está permitido eliminar este aparato junto con la basura doméstica. El aparato debe desecharse a través de los centros de recogida municipales.

(NL) Instructies inzake milieubescherming

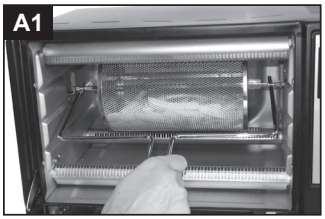
Het gebruikte verpakkingsmateriaal is herbruikbaar. Voer niet meer benodigd verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijk geldende voorschriften af.

Dit product mag binnen de Europese Unie niet met het gewone huisvuil worden meegegeven. Breng het apparaat naar de plaatselijke inzamelpunten.

(RU) Указания по защите окружающей среды

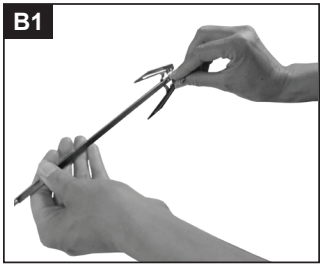
Используемые упаковочные материалы подлежат утилизации. Утилизируйте ненужные упаковочные материалы в соответствии с действующими местными предписаниями.

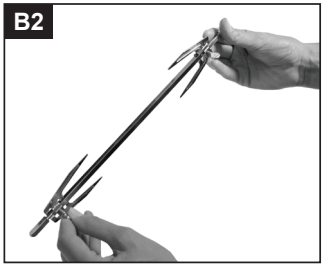
На территории Европейского Союза запрещено выбрасывать данный прибор вместе с бытовыми отходами. Необходимо сдать прибор в один из коммунальных пунктов приема отходов.

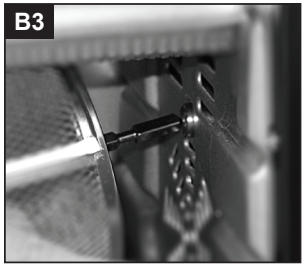

A1

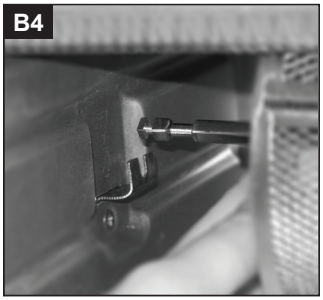
A2

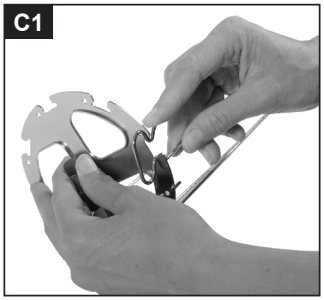
A3

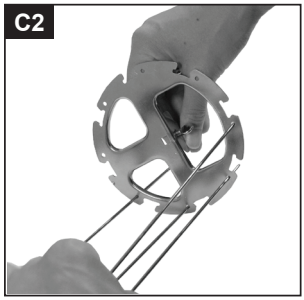

B1

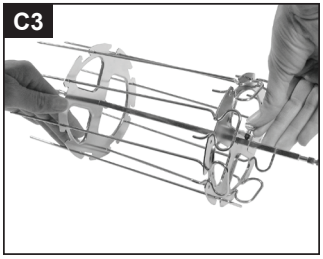

B2

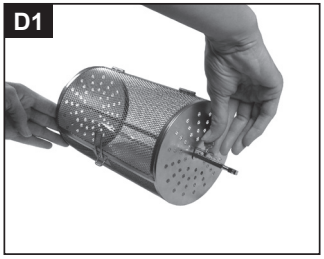

B3

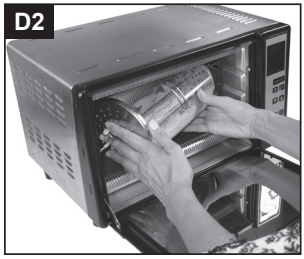

B4


C1


C2


C3


D1


D2

E1

Kundendienststelle:
Customer service:
Bureau de service après-ventes:
Centros de atención al cliente:
Klantenservice:
Сервисные центры:

BEEM Blitz-Elektro-Erzeugnisse
Manufaktur Handels-GmbH
Abt. Kundenservice
Dieselstraße 19-21
61191 Rosbach v.d.H.
Germany

Fon +49 (0)60 03-91 13 88 88
Fax +49 (0)60 03-91 13 99 99
(Kosten laut Konditionen des Vertragspartners für Festnetzanschlüsse oder Mobilfunkanschlüsse)

E-Mail: kundenservice@beem.de
Homepage: www.beem.de

© 2014 by BEEM

Druckfehler vorbehalten.
Subject to printing error.
Sous réserve d'erreurs d'impression.
Queda reservado el derecho por errores de impresión.
Drukfouten voorbehouden.
Возможны опечатки.

Technische Änderungen vorbehalten.
Subject to technical modifications.
Sous réserve de modifications techniques.
Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas.
Technische wijzigingen voorbehouden.
Возможны технические изменения.

Für Kundenservicestellen in anderen Ländern kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
For service in other countries contact your local dealer.
Pour les bureaux de service après-vente dans d'autres pays, veuillez contacter votre vendeur.
Para obtener información sobre los centros de atención al cliente en otros países, póngase en contacto con su distribuidor.
Neem voor klantenservice in andere landen contact op met uw dealer.
Адреса центров сервисного обслуживания в других странах можно получить у местного торгового представителя.

BA_B25.001_2014-05-06_A4